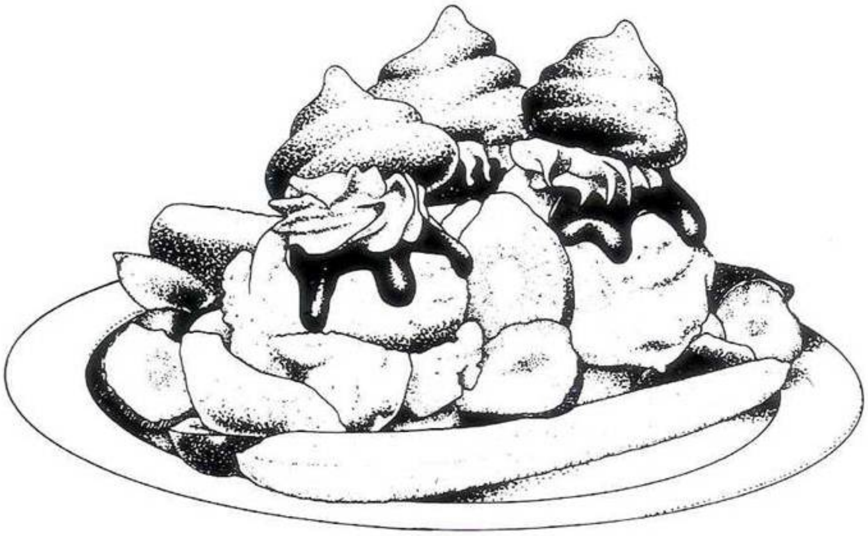
LA GRAN REPOSTERIA
Paso a Paso

Escaneado por Ifrit10420
Para: Foro Vagos

OCEANO

LA GRAN REPOSTERIA
Paso a Paso

Volumen 3



Con la colaboración especial de:

Ignacio Urquiza, Fotógrafo

Laura Caraza Campos - Mónica Patiño,
Recetas y elaboración de los platillos

OCEANO

TABLAS DE EQUIVALENCIAS

PRODUCTO	MEDIDA	PESO
Azúcar corriente	1 pizca	1 gramo
	1 cucharadita	5 gramos
	1 cucharada	15 gramos
	1 taza	250 gramos
Azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)	1 cucharadita	2 gramos
	1 cucharada	6 gramos
	1 taza	100 gramos
Harina de trigo	1 cucharadita	4 gramos
	1 cucharada	10 gramos
	1 taza	125 gramos
Mantequilla	1 cucharadita	5 gramos
	1 cucharada	15 gramos
	1 taza	250 gramos
Líquidos	1 cucharadita	5 mililitros
	1 cucharada	15 mililitros
	1 taza	250 mililitros

OTRAS EQUIVALENCIAS UTILES

1 cucharadita de zumo de limón	1/2 cucharadita de vinagre
1/2 cucharadita de hierbas secas	1 cucharada de hierbas frescas
1 taza de leche	4 cucharadas de leche en polvo y 1 taza de agua
1 cucharada de harina de maíz para espesar	2 cucharadas de harina de trigo

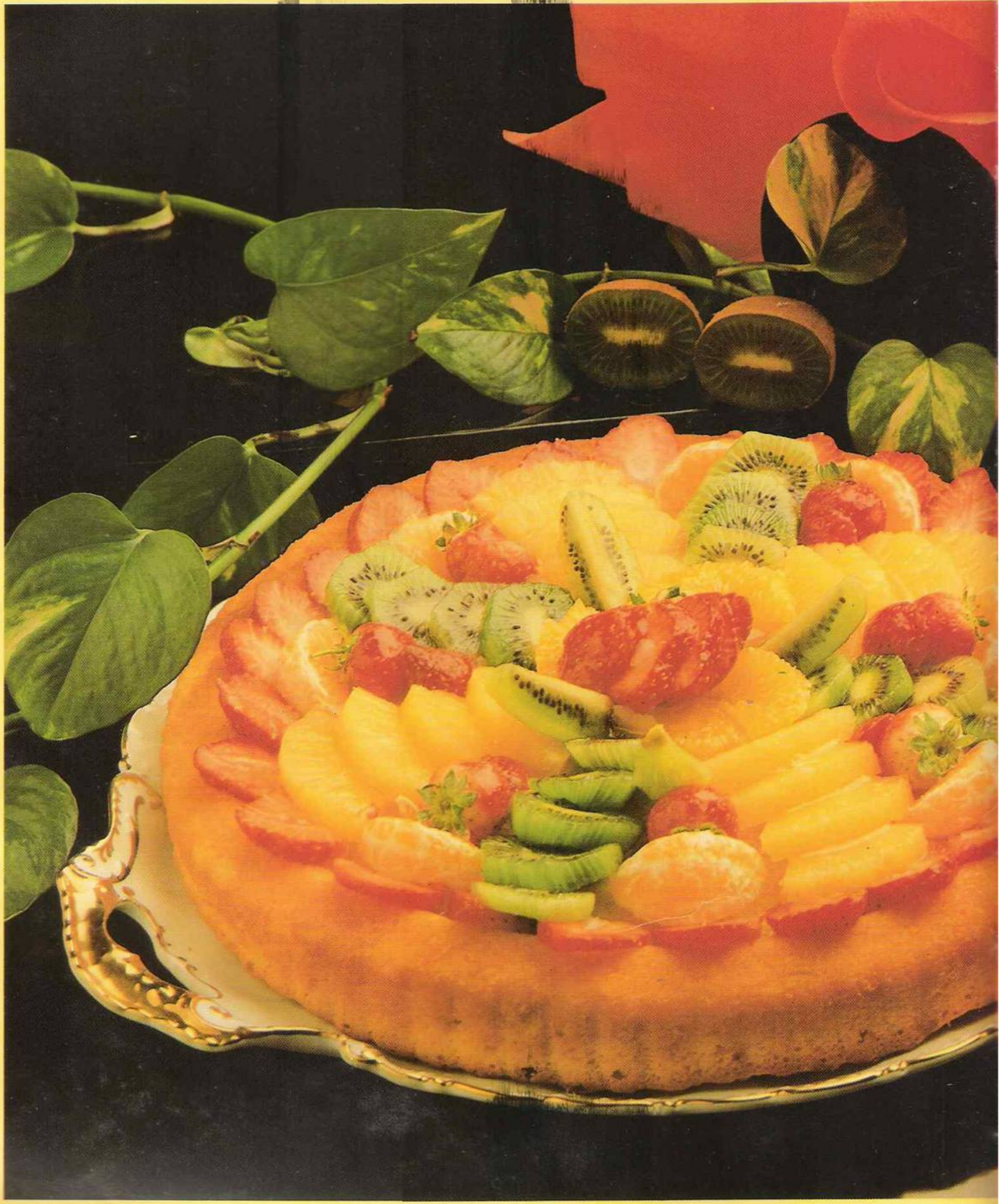
TIEMPOS DE COCCION SEGUN LA ALTITUD

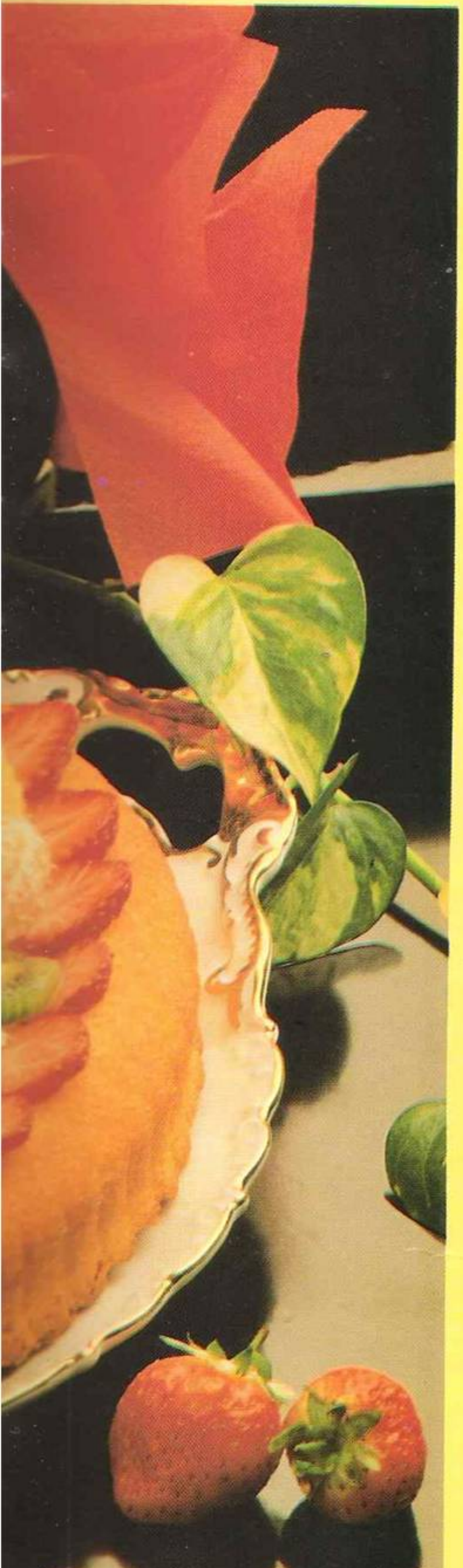
ALTITUD	TEMPERATURA DE EBULLICION DEL AGUA	CORRECCION POR HORA DE COCCION
0	100°C	-
+500	99°C	+1 minuto
+1000	98°C	+2 minutos
+1500	97°C	+3 minutos
+2000	96°C	+4 minutos
+2500	95°C	+5 minutos
+3000	94°C	+7 minutos

Estos valores son aproximados y pueden variar ligeramente debido al clima local de cada región.

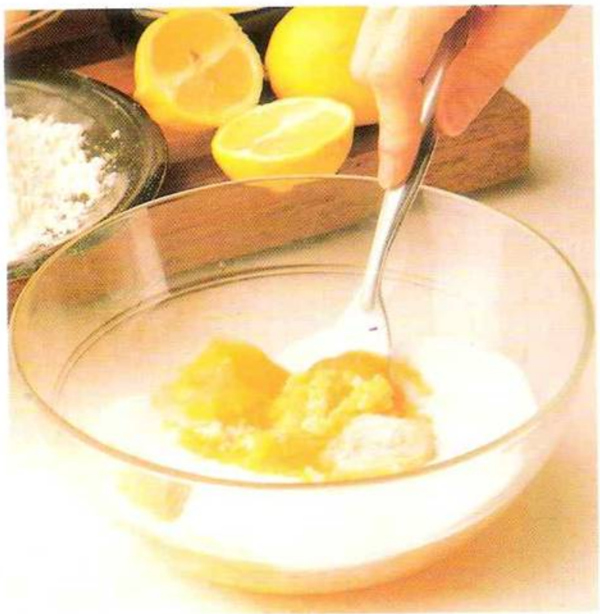
TEMPERATURAS DEL HORNO

	GRADOS CENTIGRADOS	GRADOS FAHRENHEIT
Temperatura baja	100°	212°
Temperatura media-baja	150°	302°
Temperatura media	170°	338°
Temperatura media-alta	190°	374°
Temperatura alta	220°	428°
Temperatura muy alta	250°	482°





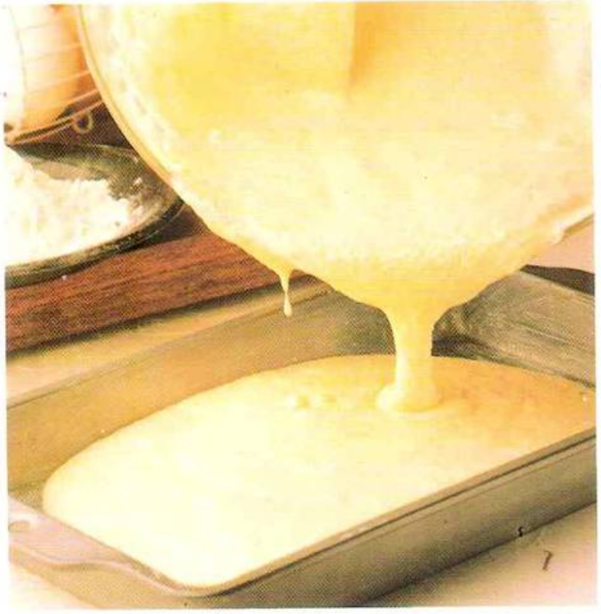
RECETARIO



1

2

Bata el azúcar con las yemas de huevo, la mantequilla y la ralladura de limón (1). Monte las claras de huevo a punto de nieve (2), mezcle los dos preparados y vierta en el molde engrasado (3). Unte la superficie de cada bizcochito con el chocolate fundido (4).



3

4

DELICIAS MORUNAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 16 piezas

6 huevos • 150 g. de azúcar
150 g. de harina de trigo
100 g. de mantequilla
200 g. de nata (crema de leche) montada
250 g. de chocolate fondant
1 bote de cerezas (guindas, picotas)
3 cucharadas de leche • 1 limón

Separe las yemas de las claras y ralle el limón. Vierta en un cuenco el azúcar, las yemas, la mantequilla ablandada y la ralladura de limón, sin dejar de batir.

En un cuenco aparte, monte las claras a punto de nieve fuerte.

A continuación, incorpore la harina a las yemas batidas y por último, añada las claras, con movimientos suaves y envolventes.

Seguidamente, engrase y enharine un molde rectangular. Vierta en él el preparado anterior e introdúzcalo en el horno, precalentado a temperatura media, 15 minutos. Retírelo del horno, deje enfriar y corte el bizcocho en tiras y éstas en cuadraditos.

Trocee el chocolate, fúndalo al baño María junto con la leche y pincele con él la superficie de los cuadraditos.

Por último, forme una roseta de nata montada sobre la superficie de cada bocadito, con ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada, y adorne con una guinda.

TARTA DE NARANJA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

250 g. de azúcar • 4 huevos
La ralladura de 3 naranjas
200 g. de mantequilla ablandada
300 g. de harina de trigo
125 ml. de jugo (zumo) de naranja
1 sobre de levadura en polvo (polvo de hornear)
4 cucharadas de mermelada (confitura, dulce) de naranja
1 copa de Cointreau
1 cucharadita de mantequilla, para el molde

Para la cobertura:
Gajos de naranja confitada
150 g. de azúcar
150 ml. de jugo (zumo) de naranja
100 g. de mantequilla
1 cucharada de fécula de maíz (maicena, harina de maíz)

En un recipiente grande, mezcle el azúcar con la ralladura de naranja, la mantequilla y los huevos y bata todo bien. Añada la harina, la levadura y el zumo de naranja, trabajando todo hasta que quede una mezcla homogénea.
Vierta en un molde engrasado con la mantequilla e introduzca en el horno, precalentado a temperatura media, durante 45 minutos. Desmolde y deje enfriar.
Prepare la cobertura: ponga al fuego un cazo con el azúcar y el zumo de naranja y deje cocer hasta que reduzca un poco. Agregue la maicena disuelta en un poquito de agua y mantenga al fuego, removiendo, hasta que espese. Deje enfriar ligeramente, vierta en la batidora junto con la mantequilla y bata hasta que resulte una mezcla cremosa.
Corte el bizcocho por la mitad, en sentido horizontal y barnice las partes interiores con la mermelada, previamente disuelta en el licor, volviéndolo a unir.
Por último, coloque el bizcocho preparado en una fuente de servir. Vierta la crema de naranja en la manga pastelera y adorne toda la superficie de la tarta. Acabe de adornar con los gajos de naranja confitada.

CONCHAS DOS GUSTOS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

6 huevos
200 g. de azúcar
200 g. de harina de trigo
1 cucharadita de levadura en polvo (polvo de hornear)
200 g. de mantequilla
La cáscara de 1 limón, rallada
50 g. de chocolate amargo, en polvo
1 cucharada de almendras picadas

Bata 3 huevos en un cuenco grande y añada la mitad de la harina, la mitad del azúcar y la mitad de la levadura. Incorpore el chocolate y por último, la mitad de la mantequilla, derretida.
A continuación, engrase unas conchas o moldecitos individuales, con un poco de mantequilla y espolvoree los fondos con las almendras picadas. Vierta la mezcla preparada en las conchas e introdúzcalas en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos.
Mientras tanto, prepare de nuevo la mezcla con los ingredientes restantes, substituyendo el chocolate y las almendras, por la ralladura de limón y hornee, una vez preparadas las de chocolate.

CORONA DE BRIOCHE

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8 personas

300 g. de harina de trigo
100 g. de mantequilla
70 g. de azúcar
100 ml. de leche
10 g. de levadura de panadería
70 g. de frutas confitadas
70 g. de pasas sultanas
2 huevos
Una pizca de sal

Para la terminación:
1 huevo
1 cucharada de azúcar granulado
Algunas almendras peladas

Unte con mantequilla y enharine ligeramente un molde de corona de 22 cm. de diámetro.
Ponga en remojo las pasas sultanas en un cuenco con un poco de agua templada. Pique las frutas confitadas.
A continuación, prepare la masa brioche, siguiendo las instrucciones del tomo 1, página 28.
Escurra las pasas, rebócelas con un poquito de harina y agréguelas a la masa junto con las frutas confitadas, amasando hasta que estén bien integradas. Divida la masa en 3 partes iguales y forme 3 cilindros de 20 centímetros de largo; entrecruce los cilindros haciendo una trenza y, con mucha delicadeza, una los extremos para formar una corona.
Colóquela en el molde preparado y déjela reposar de nuevo, en un lugar templado, hasta que haya doblado su volumen. Pincélela con el huevo ligeramente batido, espolvoree con el azúcar granulado y distribuya las almendras.
Introduzca el molde en el horno, precalentado a temperatura media, y deje cocinar durante 50 minutos, hasta que la corona esté dorada. Desmóldela, colóquela en una fuente y déjela enfriar completamente antes de servirla.

TARTA ROSA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8-10 personas

1 bizcocho (biscote, bizcochuelo), de 24 cm. de diámetro y de 4 cm. de alto (ver receta en el tomo 1, página 24)

Para el relleno:
1 cucharada de ron
20 g. de cáscara de naranja confitada
1 limón
100 g. de mermelada (confitura, dulce) de chabacano (albaricoque, damasco, prisco)
25 g. de azúcar

Para la terminación:
1 clara • 50 g. de azúcar
1 cucharada de licor de fresa
8 medallones de chocolate
200 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
1 naranja • 1 limón

Lave bien la naranja y el limón para la terminación, séquelos con un paño y pélelos (sólo la parte de color, el resto resérvelo para otra preparación) cortando tiras de unos 2 cm. de ancho. En un cacito ponga a hervir 100 ml. de agua con el azúcar durante 1 minuto, hasta que se haya disuelto completamente y obtenga un almíbar transparente; viértalo inmediatamente sobre la cáscara de naranja y de limón y deje macerar durante 24 horas para que queden ligeramente confitadas.
Prepare el almíbar del relleno: pique finamente la cáscara de naranja confitada, necesitaremos unos 20 g., el resto resérvelo para la terminación. Lave y seque bien el limón; ralle la cáscara, exprima el zumo y resérvelos. En un cacito ponga a hervir 50 ml. de agua con el azúcar hasta que haya obtenido un almíbar transparente. Retírelo del fuego y agréguele el zumo y la ralladura de limón reservados y la cáscara de naranja picada y confitada; deje enfriar y añada el ron.
Prepare la tarta: en una cacerolita ponga a hervir la mermelada con 2 cucharadas de agua, hasta que esté bien líquida, removiendo con una cuchara de madera. Corte el bizcocho en 3 discos, forre un molde de 24 cm. de diámetro con papel vegetal y coloque un disco; úntelo con una capa fina de la mermelada preparada.
Corte el disco central del bizcocho en cubitos de igual tamaño y póngalos en un cuenco. Rocíelos con el almíbar preparado y remuévalos con mucho cuidado para evitar que se rompan y poder mantenerlos enteros. Una vez impregnados los trocitos de bizcocho, vuelque el relleno obtenido sobre el disco del molde.
Unte la superficie del último disco de bizcocho con mermelada de albaricoque; junte el lado untado con el relleno. Cubra la tarta con papel vegetal, coloque encima un peso y déjela reposar durante unas horas. Desmóldela sobre una rejilla y cubra la superficie con la mermelada de albaricoque, reservando un poco.
Prepare la terminación: ponga la clara y el licor en un cuenco y mézclelos con una cuchara de madera, agregando, poco a poco, el azúcar glass tamizado y removiendo continuamente hasta obtener una mezcla suave, homogénea y fluida; si fuera necesario, añada unas gotas de limón para diluirla un poco. Vierta el preparado sobre la tarta y extiéndalo uniformemente con ayuda de una espátula, cubriendo también todos los bordes; deje secar a temperatura ambiente.
Mientras tanto, escurra las cáscaras confitadas y séquelas con un paño limpio. Con un cuchillo afilado corte 8 cuadraditos de 2 centímetros de lado: 4 cáscaras de limón y 4 cáscaras de naranja; recorte 8 redondelitos, 4 de limón y 4 de naranja y resérvelos. Coloque con armonía los medallones de chocolate sobre la superficie de la tarta. Con la mermelada reservada pincele los cuadraditos de limón y de naranja y colóquelos sobre los medallones, alternando los colores. Ponga, finalmente, junto a cada medallón de chocolate, un redondelito de naranja o de limón.

MANZANAS AL HORNO

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 10 personas

10 manzanas golden, descorazonadas
500 ml. de vino blanco seco
300 ml. de agua
375 g. de azúcar
1 limón • 1 naranja

Pele la naranja y el limón, retirando sólo la parte coloreada, y corte las cáscaras obtenidas en tiritas muy finas.

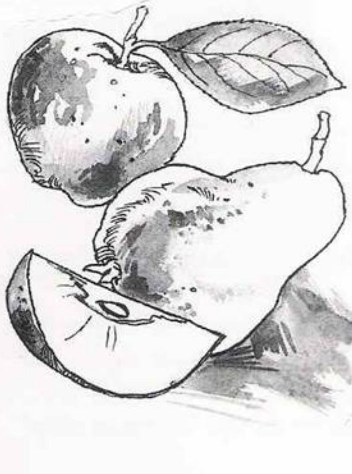
A continuación, coloque las manzanas en una fuente refractaria suficientemente grande para contenerlas en una sola capa y reserve.

Seguidamente, mezcle en un recipiente el vino, dos tercios del agua, un tercio del azúcar y las cáscaras de naranja y limón.

Agregue esta mezcla a las manzanas e introdúzcalas en el horno, previamente calentado a temperatura baja durante 1 hora, aproximadamente, o hasta que las manzanas estén tiernas.

Mientras tanto, mezcle el azúcar y el agua restantes y ponga al fuego hasta que se forme un almíbar.

Cuando las manzanas estén tiernas, báñelas con el almíbar preparado y sírvalas.



PERAS BELLA ELENA

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 6 personas

3 peras grandes
375 ml. de agua
125 g. de azúcar
1 copita de jerez seco
1 cucharada de jugo (zumo) de limón
500 ml. de helado de vainilla

Para la salsa de chocolate:
1 lata de leche condensada pequeña
60 g. de chocolate amargo en trocitos
2 cucharadas del almíbar de las peras cocidas
1 cucharadita de extracto de vainilla

Pele las peras, córtelas por la mitad, y quíteles el corazón.
Mezcle el agua, el azúcar, el jerez y el zumo de limón en un cazo grande. Póngalo al fuego y cocine, removiendo constantemente con una cuchara de madera, hasta que el azúcar se disuelva.
Añada las peras y deje que el almíbar rompa a hervir. Tape el cazo y deje hervir a fuego lento durante aproximadamente unos 10 ó 12 minutos, hasta que las peras estén tiernas, dándoles la vuelta de vez en cuando.
Retire las peras del almíbar, y reserve 2 cucharadas del mismo para hacer la salsa de chocolate.
Mientras que las peras se enfrían, vierta todos los ingredientes de la salsa en un cazo, póngalo al fuego y cocine lentamente, sin dejar de remover, hasta que el chocolate se derrita.
En el momento de servir, ponga sobre cada media pera una bola de helado, y rocíe por encima con la salsa de chocolate.

TORRIJAS

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 5-6 personas

1 barra de pan asentado, cortado en rebanadas
500 ml. de leche
150 g. de azúcar
3-4 huevos, batidos
Aceite

Para la terminación:
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de canela en polvo (molida)

Vierta en un cuenco la leche fría, agregue el azúcar, y remueva bien. En un cuenco aparte, bata los huevos.

Sumerja las rebanadas de pan, de una en una, en la leche azucarada, y deje que se empapen, primero de un lado y luego del otro, durante unos segundos, cuidando que no absorban demasiado líquido, para evitar que se deshagan durante la cocción. Escúrralas, páselas por el huevo batido, y fríalas en abundante aceite caliente, hasta que estén doradas. Póngalas sobre papel absorbente de cocina y espolvoréelas con el azúcar, previamente mezclado con la canela en polvo. Coloque las torrijas en una fuente y sírvalas bien calientes.

1

2

Corte el pan en rebanadas (1); agregue el azúcar a la leche (2); sumerja las rebanadas de pan en la leche, páselas por el huevo batido (3) y fríalas (4).

3

4

A la izquierda: Mousse al aroma de café. A la derecha: Rompope.

MOUSSE AL AROMA DE CAFE

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4-6 personas

120 g. de chocolate fondant
2 cucharadas de café cargado
2 cucharadas de licor de café
2 huevos
2 cucharadas de azúcar
Una pizca de crémor tártaro
125 ml. de crema (nata) líquida

Para las hojas de chocolate:
50 g. de chocolate fondant
Unas hojas de cualquier planta
Azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

Funda el chocolate junto con el café y el licor en un cacito al baño María, a fuego muy lento y removiendo constantemente.
Separe las claras de las yemas, vertiéndolas en cuencos separados. Añada a las últimas una cucharada de azúcar, bátalas hasta que estén esponjosas e incorpórelas al chocolate fundido.
A continuación, bata las claras junto con el crémor tártaro, agregue el azúcar restante y móntelas a punto de nieve. Añada 1/4 parte de las claras montadas a la mezcla de chocolate, remueva cuidadosamente y agregue las claras restantes, trabajando con cuidado para que no se bajen.
Bata ligeramente la nata e incorpórela al preparado anterior; viértalo en un molde y deje reposar la mousse, tapada, en el frigorífico durante 2 horas.
Prepare las hojas de chocolate: funda el chocolate en un cacito al baño María y a fuego moderado. Con ayuda de un pincel, pinte de chocolate una de las caras de las hojas, bien lavadas y secas, y vaya poniéndolas a medida que las prepara, sobre una bandeja previamente forrada con papel vegetal, colocándolas con la parte pintada de chocolate hacia arriba. Introdúzcalas en el frigorífico, hasta que el chocolate esté completamente solidificado.
Seguidamente, retire con cuidado las hojas de la planta y espolvoree las hojas de chocolate con el azúcar glass.
Por último, adorne la mousse al aroma de café con las hojas de chocolate y sírvala.

ROMPOPE

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 3 litros

650 g. de azúcar • 50 ml. de agua
2 l. de leche hervida
4 yemas de huevo
100 g. de almendras peladas, remojadas en agua y molidas
1 rajita (palito) de canela
2 clavos de olor (de especias)
1 cucharadita de nuez moscada (macís) rallada
1/2 cucharadita de bicarbonato
200 ml. de brandy (cognac)
1 cucharada de agua de azahar

Vierta en una cacerola al fuego el agua y el azúcar y cocine hasta obtener un caramelo, agregue la mitad de la leche y deje hervir, durante unos 10 minutos.
Bata las yemas y mézclelas con las almendras. Incorpore, poco a poco y mezclando, a la leche hirviendo; añada la canela, los clavos y la nuez moscada y cueza, sin dejar de remover, 15 minutos.
A continuación, añada la leche restante previamente mezclada con el bicarbonato y continúe la cocción, durante 45 minutos.
Por último, agregue el brandy y el agua de azahar, mezcle bien, retire del fuego y deje que se enfríe antes de servir.

MOUSSE DE KIWI

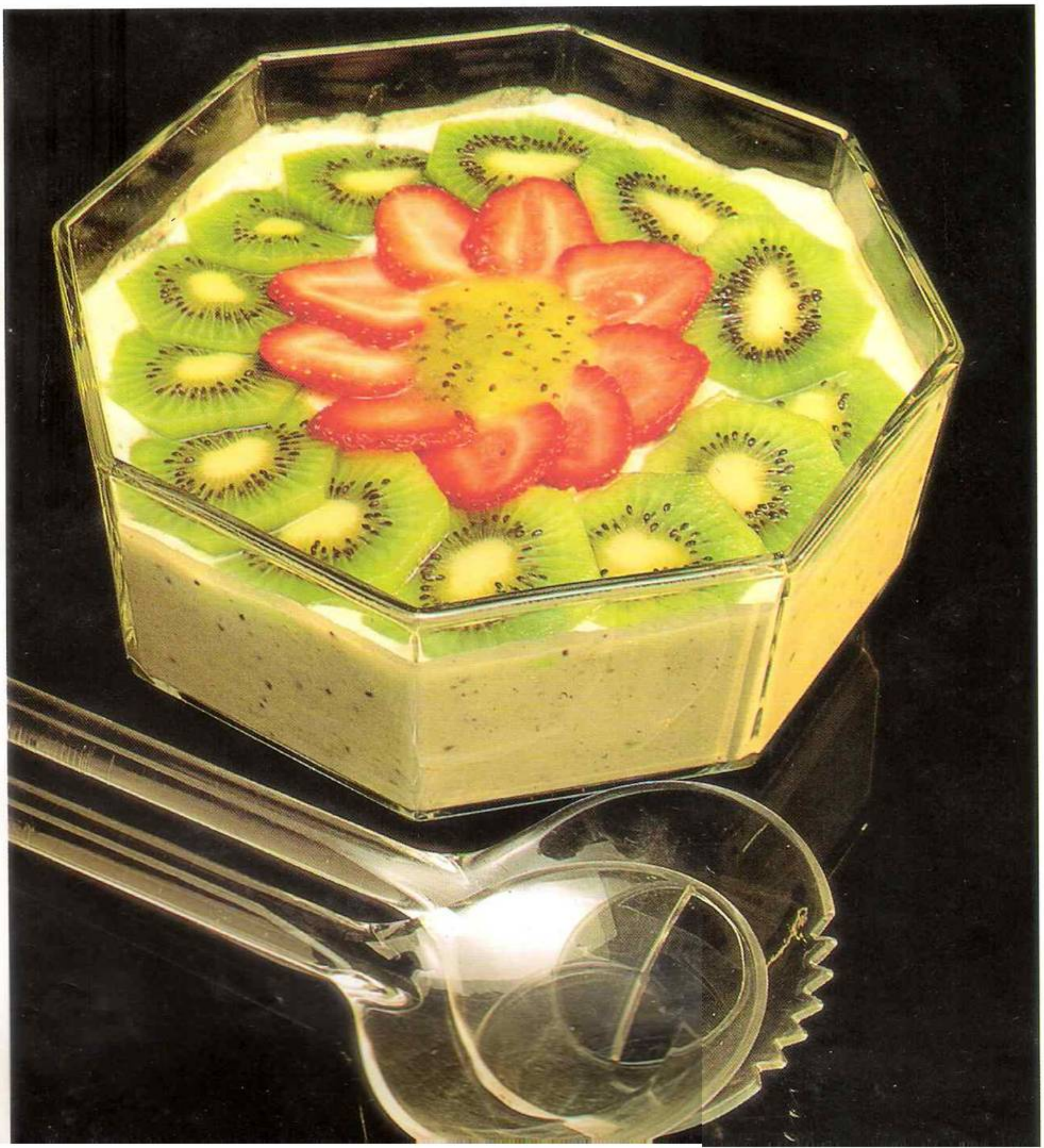
Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 8 personas

2 cucharadas de gelatina en polvo
50 ml. de agua fría
300 g. de pulpa de kiwi
1 cucharada de Kirsch
1 cucharada de jugo (zumo) de limón
50 g. de azúcar
350 ml. de crema (nata) líquida, ligeramente batida

Para adornar:
2 kiwis, pelados y cortados en rodajitas finas
3 fresones grandes, lavados y cortados en láminas
Hojitas de hierbabuena (menta)

Disuelva la gelatina en un cazo con el agua fría, añada el azúcar, el zumo de limón y el Kirsch, ponga al fuego y cocine, lentamente y sin dejar de remover, hasta que todo esté bien mezclado y el azúcar disuelto. Retire del fuego, incorpore la pulpa de kiwi y la nata y mezcle bien.

A continuación, vierta el preparado en un recipiente de cristal suficientemente grande e introduzca en el frigorífico durante 2 horas como mínimo.
Por último, decore con las rodajitas de kiwi, las láminas de fresón y las hojitas de menta, bien lavadas y secas, y sirva.



PASTEL DE CREPAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 10 personas

4 manzanas
500 g. de azúcar
300 g. de pistachos (alfóncigo, pistache), sin cáscara
400 g. de queso tipo mascarpone (queso doble crema)

Para las crepas:
100 g. de harina de trigo
1 huevo
300 ml. de leche
25 g. de mantequilla
1 cucharada de aceite
Sal

Para la salsa de caramelo:
250 g. de azúcar
250 ml. de agua
250 ml. de crema (nata) líquida

Para acompañar:
Helado de vainilla (comprado ya hecho)

Prepare las crepas: tamice la harina sobre un cuenco, y mézclela con el huevo, el aceite y la sal. Incorpore la leche, poco a poco y sin dejar de remover, trabaje hasta obtener una pasta con una consistencia homogénea y fluida y deje en reposo una hora.
Engrase una sartén de aproximadamente unos 20 centímetros de diámetro con mantequilla y vierta en ella un poco de la masa, con un cucharón; extiéndala de manera uniforme sobre el fondo de la sartén, inclinando la misma. Cuando la crepa se desprenda, déle la vuelta y cocínela por el otro lado. Repita la operación hasta consumir toda la masa y conserve las crepas en un lugar caliente.

Pele cuidadosamente las manzanas, quíteles el corazón y córtelas en láminas finas.
Espolvoree el fondo de una sartén antiadherente con 300 gramos de azúcar, póngala a fuego vivo y cuando el azúcar comience a caramelizarse, incorpore las láminas de manzana; caramelícelas por ambos lados, retírelas de la sartén con una espumadera y deje que se enfríen.
A continuación, tueste ligeramente los pistachos en el horno precalentado a temperatura muy alta, durante unos minutos, pélelos y tritúrelos junto con el resto del azúcar, con ayuda de una batidora eléctrica, hasta obtener una pasta homogénea. Mezcle esta pasta con el queso y remueva, hasta que estén bien unidos.
Seguidamente, forre un molde alargado y con bordes altos, primero con hoja plástica transparente, y a continuación con una capa de crepas, cubriendo el fondo y las paredes. Vierta sobre el fondo una capa de mascarpone al pistacho, seguidamente una de manzanas caramelizadas y finalmente una de crepas, y continúe así, a capas alternadas hasta agotar los ingredientes, terminando con una capa de crepas. Presione ligeramente la preparación con las palmas de las manos, e introduzca en el frigorífico.
Mientras tanto prepare la salsa de caramelo: vierta en una cazuela al fuego la mitad del agua y el azúcar y cueza, hasta que adquiera un color dorado oscuro. Añada el agua restante, previamente calentada, y continúe la cocción durante unos minutos más. Retire del fuego, deje que se temple y agregue la nata, poco a poco y removiendo cuidadosamente con una cuchara de madera.
Desmolde el pastel de crepas sobre una fuente y sírvalo acompañado de la salsa de caramelo y del helado de vainilla.

EMPANADILLAS DE CREMA

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 24 piezas

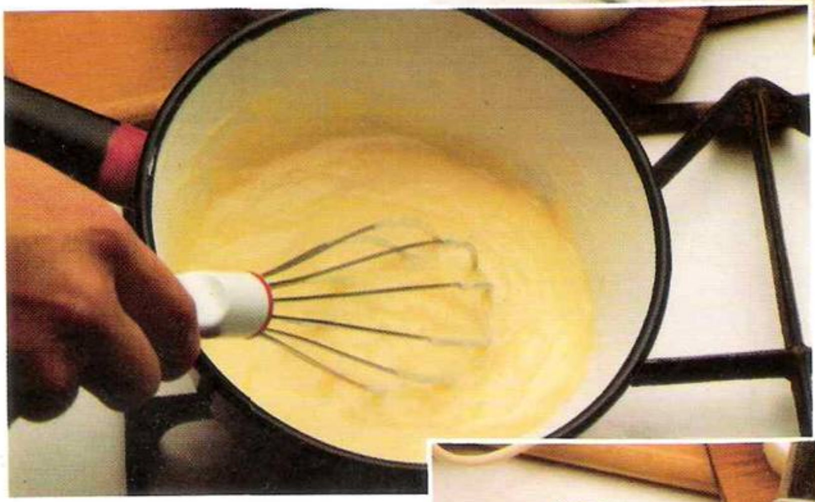
250 g. de harina de trigo
500 ml. de vino blanco
100 g. de mantequilla
1 cucharada de manteca de cerdo
1 cucharadita de levadura de panadería
1 cucharada de azúcar
250 g. de crema pastelera (ver receta en el tomo 1, página 29)
3 cucharadas de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
Una pizca de sal
Aceite para freír

Vierta en un cazo el vino, un vasito de agua, la sal, el azúcar y la manteca. Póngalo al fuego y cuando comience a hervir, retírelo, deje que se enfríe y agregue la levadura, disolviéndola.
A continuación, ponga la harina en un cuenco grande, añada el preparado anterior y mezcle hasta formar una masa. Extiéndala con un rodillo y cúbrala con la mitad de la mantequilla. Dóblela, extiéndala de nuevo con el rodillo y repita la operación.
Seguidamente, prepare la crema pastelera siguiendo las instrucciones del tomo 1, página 29.
Por último, corte la masa en discos de 6 ó 7 cm. Ponga una cucharadita de crema pastelera en el centro de cada disco, pliéguelos por la mitad y selle los bordes presionando con los dedos.
Fría las empanadillas en abundante aceite caliente, pero no humeante, hasta que estén bien doradas. Retírelas con una espumadera y colóquelas sobre una rejilla. Antes de servir, espolvoréelas con el azúcar glass y colóquelas en una fuente de servir.

1

Caliente el vino, el agua, la sal, el azúcar y la manteca en un cazo (1). Agregue a la harina (2) y forme una masa. Prepare la crema pastelera (3); cuando las empanadillas estén fritas, espolvoréelas con azúcar glass (4) antes de servir.

2


3

4

QUESADA PASIEGA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8-10 personas

1 1/2 l. de leche fresca
2 cucharaditas de cuajo líquido
(de venta en farmacias)
4 huevos
200 g. de azúcar
200 g. de harina de trigo
1 limón

Para el caramelo:
150 g. de azúcar

Para la terminación:
1 cucharadita de miel

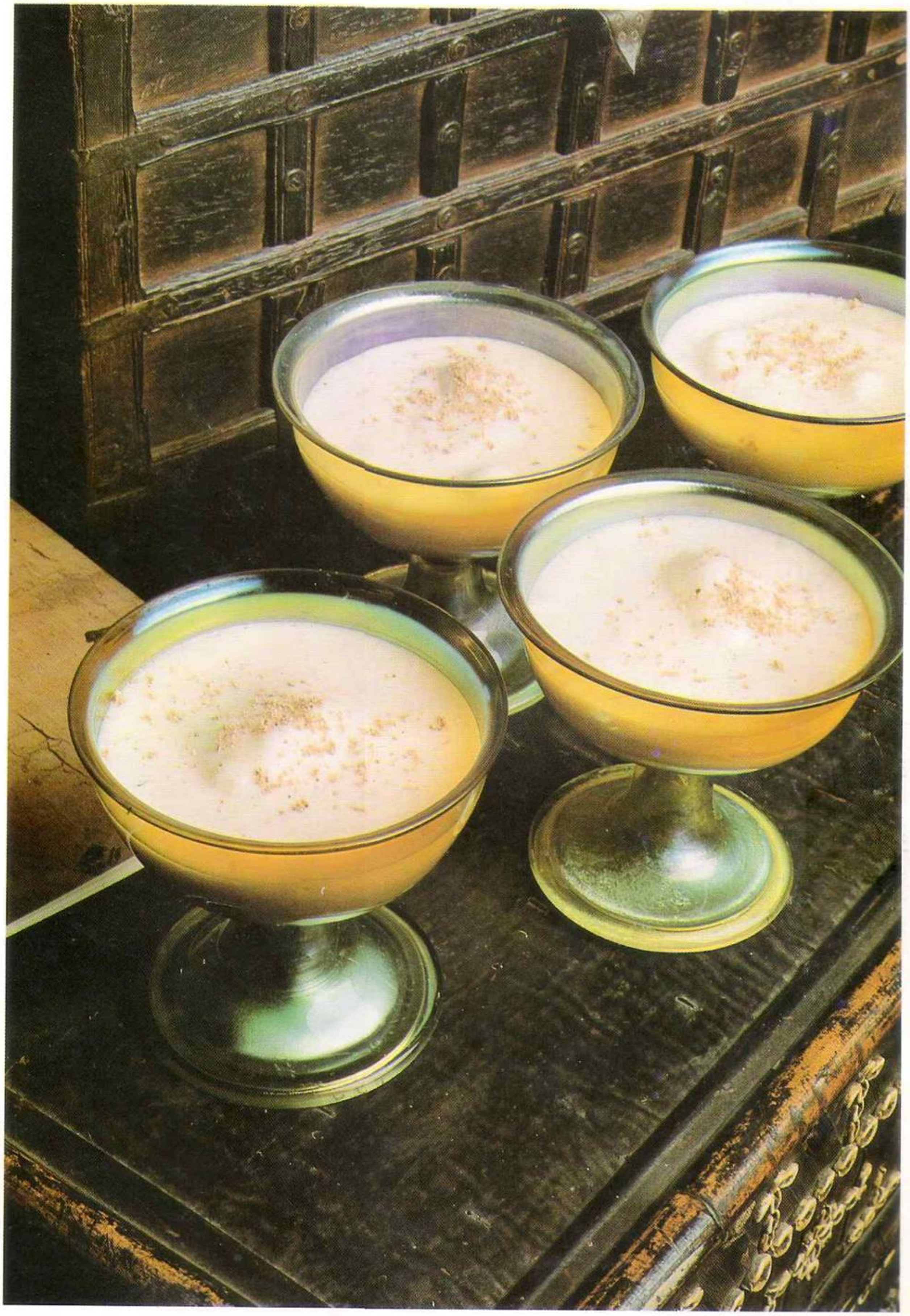
En primer lugar, prepare la cuajada: vierta la leche en un cazo, acérquelo al fuego y déjela templar. Añada el cuajo, retírela del fuego y déjela reposar durante 1 hora aproximadamente, tiempo en el que el suero se separará, obteniendo así la cuajada. Pásela a continuación, por un tamiz fino para eliminar completamente el suero y resérvela.

Mientras tanto, prepare el caramelo: lleve a ebullición, en un cacito al fuego, el azúcar junto con una cucharada de agua, y deje cocer hasta obtener un caramelo dorado. Viértalo en un molde rectangular de 20 x 30 centímetros, inclínelo y gírelo, para que se cubra completamente el fondo.

Lave el limón y séquelo, ralle la cáscara (sólo la parte amarilla), reservándola, exprima la mitad del limón y reserve. Trabaje en un cazo los huevos con el azúcar, hasta obtener una mezcla clara y espumosa y agregue la cáscara rallada y el zumo de limón. Incorpore, poco a poco, la harina tamizada y continúe removiendo con una cuchara de madera; finalmente, añada la cuajada, reservando 1/5 parte para la terminación, y mezcle bien. Vierta el preparado en el molde caramelizado e introdúzcalo en el horno, previamente

calentado a temperatura media durante 30-35 minutos aproximadamente. Retire el molde del horno, deje enfriar completamente y desmolde la quesada en una fuente de servir.

Por último, prepare la terminación: mezcle en un cuenco, la cuajada reservada y la miel, hasta obtener una crema homogénea. Introdúzcala en una manga pastelera con boquilla rizada y forme una línea haciendo zig-zag, en todo el contorno superior de la quesada y otra línea más pequeña en el centro.

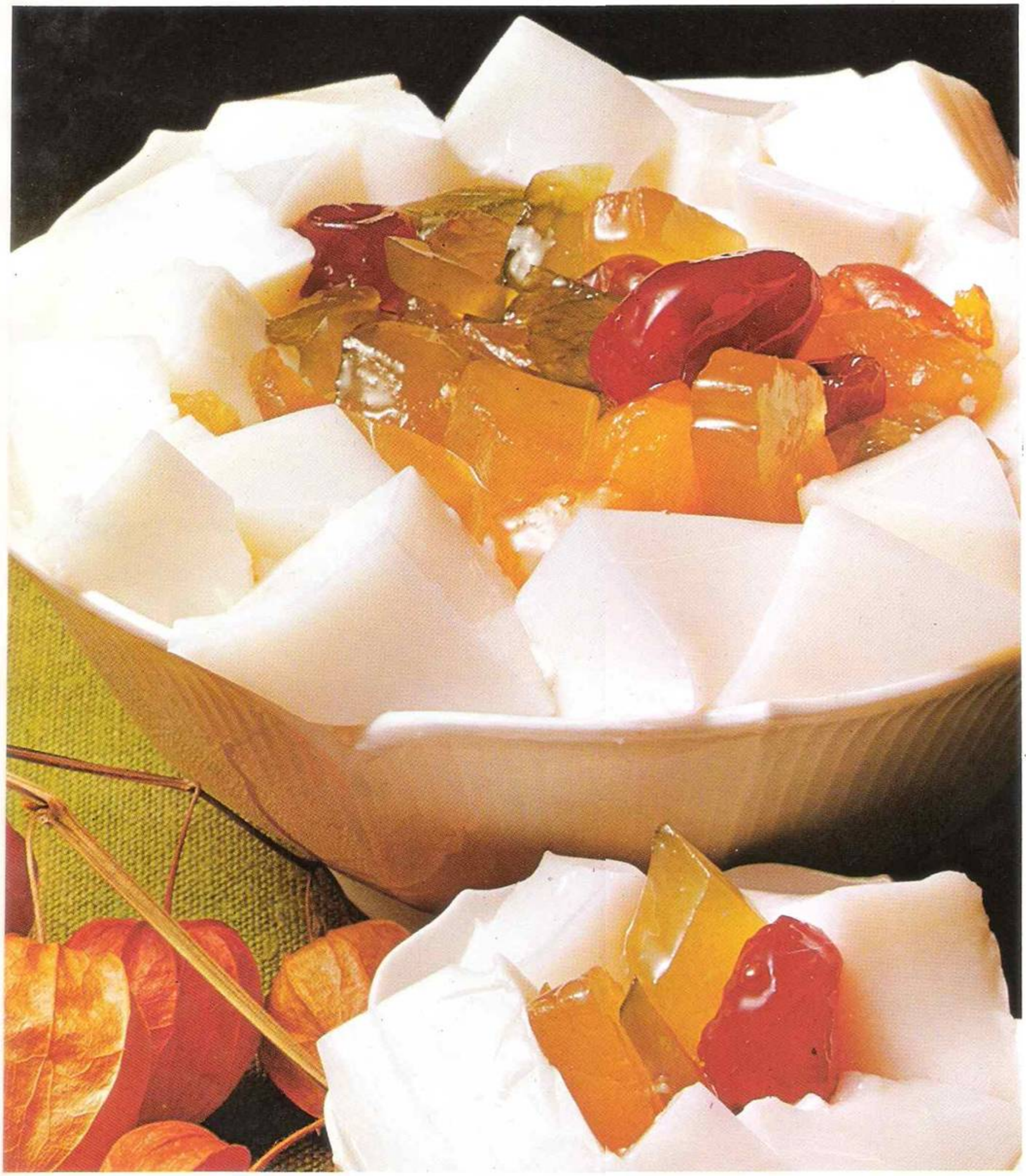


EGGNOG

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 5 litros

12 yemas de huevo
500 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
1 l. de ron, brandy (cognac) o whisky
2 l. de crema (nata) líquida
1 l. de leche
6 claras de huevo
Nuez moscada (macís)
1/2 cucharadita de sal

Bata muy bien las yemas, unos 10 minutos aproximadamente, hasta que estén de color amarillo pálido y añádales, poco a poco, el azúcar. Sin dejar de batir, agregue muy lentamente el licor elegido, la nata líquida y la leche. Incorpore las claras, previamente batidas a punto de nieve con la sal y remueva hasta obtener una crema homogénea. Sirva el eggnog en copas, espolvoreado con la nuez moscada, rallada.



Este sencillo dulce, perteneciente a la gastronomía china, es un exótico y atractivo final, para servir en una cena especial de verano.

CREMA DE ALMENDRAS CHINA

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4 personas

500 g. de chow chow, de lata, frutas confitadas o macedonia de frutas
500 ml. de agua
25 g. de gelatina en polvo
400 ml. de leche • Azúcar
1 cucharadita de esencia de almendras

Corte los trozos más grandes de chow chow por la mitad o bien escurra la macedonia de frutas del líquido de conservación.

Vierta cuatro cucharadas de agua en un cacito y añada la gelatina en polvo. Ponga el cacito al baño María y disuelva la gelatina, a fuego muy lento y removiendo constantemente con una cuchara de madera.

A continuación, vierta el agua restante en un cazo al fuego, añada la leche, la cantidad de azúcar deseada, dependiendo de los gustos personales, y la esencia de almendras y cocine a fuego lento y sin dejar de remover, hasta que el azúcar esté perfectamente disuelto. Agregue la gelatina, mezcle bien y retire del fuego.

Vierta la crema de almendras obtenida en un molde, no demasiado profundo, previamente engrasado con un poco de aceite, e introduzca en el frigorífico hasta que la crema esté cuajada.

Por último, desmolde la crema sobre una superficie lisa y, con ayuda de un cuchillo o de un moldecito, córtela en forma de triángulos. Póngalos en una ensaladera, coloque en el centro el chow chow o la macedonia de frutas e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

MANZANAS CARAMELIZADAS

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 4 personas

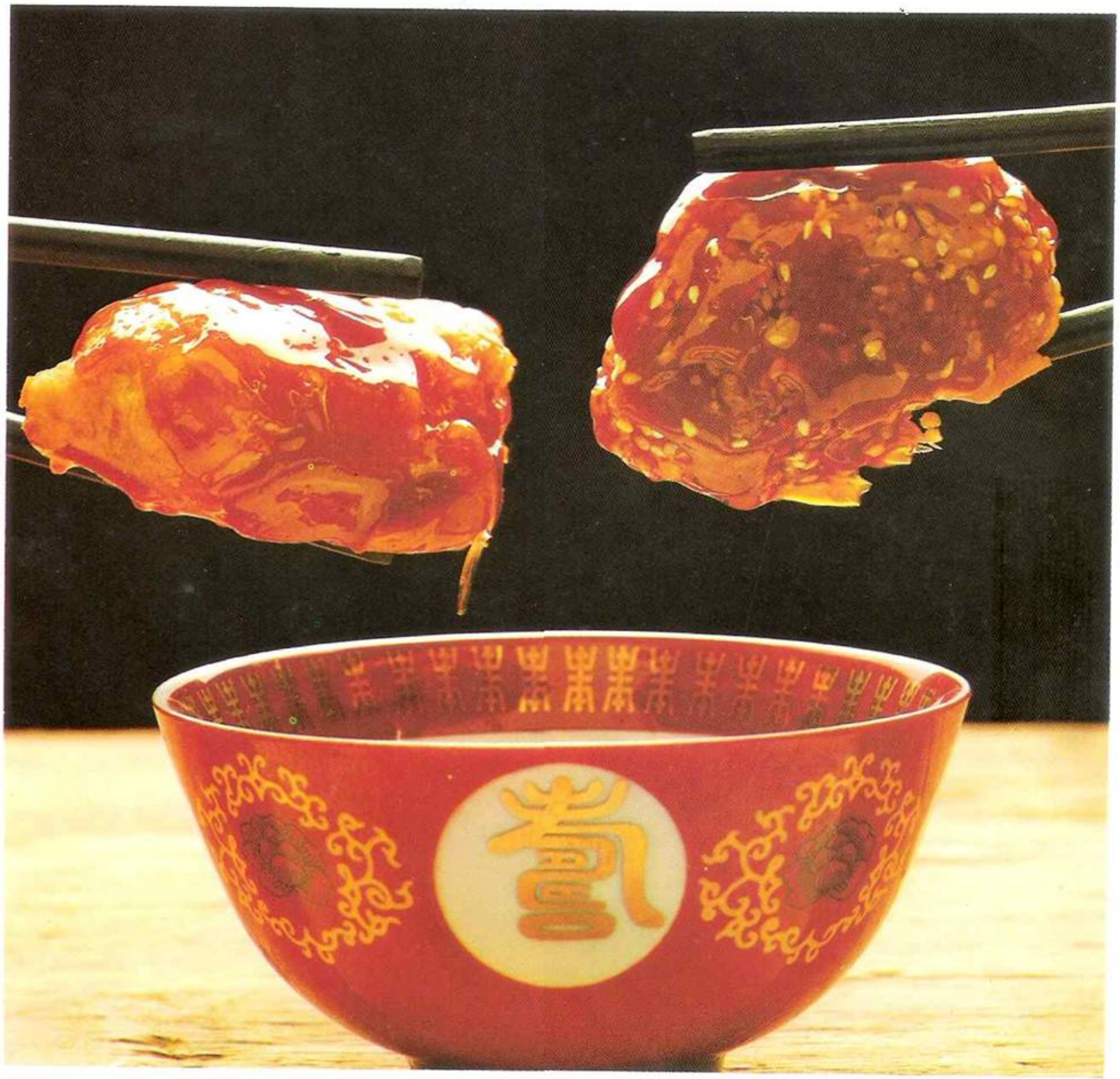
4 manzanas grandes
4 cucharadas de harina de trigo
1 cucharada de fécula de maíz (maicena, harina de maíz)
2 claras de huevo
100 g. de azúcar
2 cucharadas de agua
1 cucharada de manteca de cerdo
1 cucharada de semillas de ajonjolí
Abundante aceite para freír

Pele cuidadosamente las manzanas, corte cada una de ellas en ocho trozos, eliminando el corazón, y espolvoréelos con un poco de harina.

Tamice la harina restante junto con la maicena sobre un cuenco, añada las claras de huevo y trabaje la mezcla hasta obtener una pasta blanda. Pase los trozos de manzana por esta pasta, teniendo cuidado de que queden perfectamente cubiertos y fríalos en una sartén al fuego con abundante aceite caliente. Cuando estén bien dorados, retírelos con una espumadera y colóquelos sobre servilletas de papel para eliminar el exceso de grasa.

Ponga el azúcar y el agua en una cazuela y cocine a fuego lento, unos minutos; añada la manteca de cerdo, suba el fuego y continúe cocinando, sin dejar de remover, hasta que el azúcar se haya caramelizado. Agregue los trozos de manzana y las semillas de ajonjolí, y deje que se caramelicen, removiendo constantemente.

Coloque un cuenco con agua muy fría en la mesa e introduzca cada trozo de manzana en el agua, para que se endurezca el caramelo, antes de consumirlo.



ESPUMA DE UVAS

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 6 personas

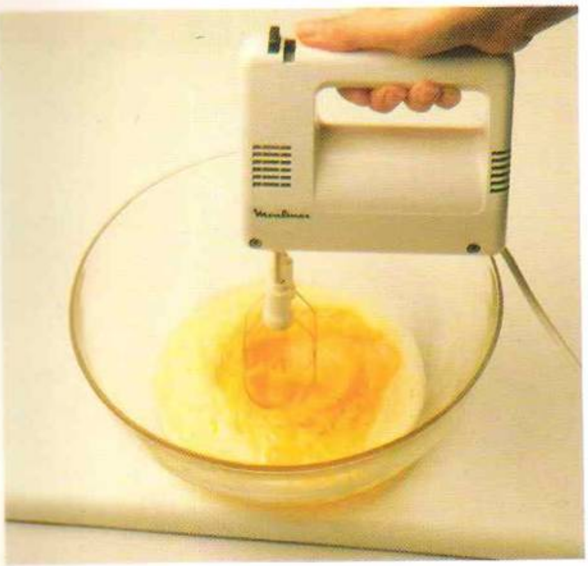
250 ml. de jugo (zumo) de uva, recién preparado
70 g. de azúcar
3 yemas de huevo
15 g. de gelatina en láminas
250 ml. de crema (nata) líquida
80 g. de uvas negras

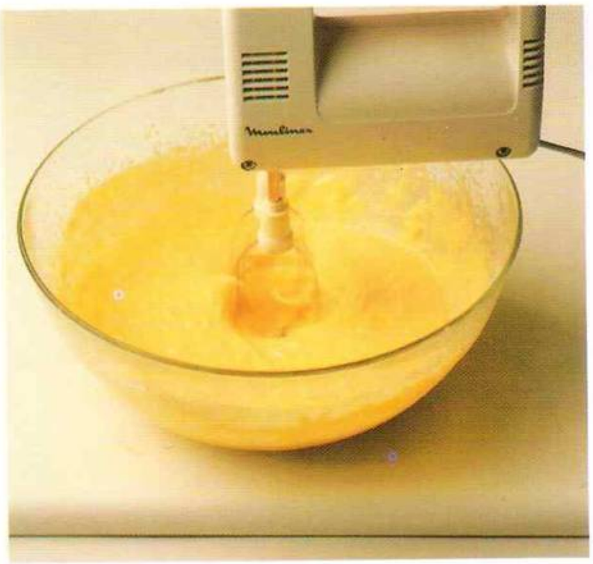
Para la terminación:
50 g. de uvas negras

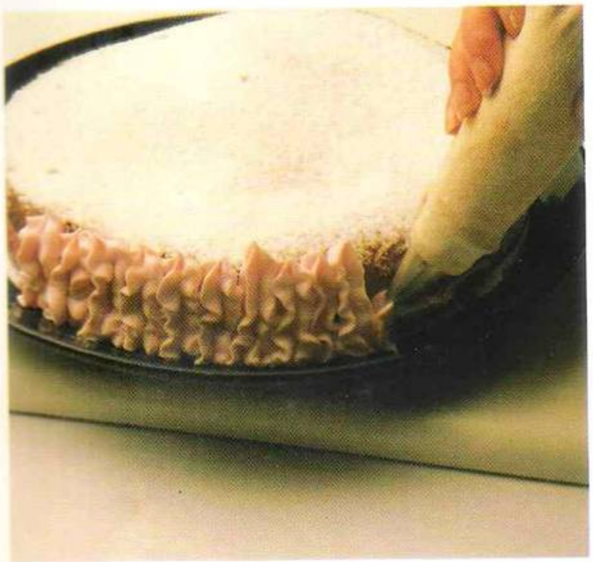
Ponga en remojo la gelatina en un cuenco con agua fría. Lave las uvas, pélelas, córtelas por la mitad y quíteles las pepitas. Monte la nata y resérvela en el frigorífico. En un cuenco aparte, trabaje las yemas junto con el azúcar hasta obtener una mezcla suave y espumosa.

Caliente el zumo de uva, en un cacito, a fuego lento, agregue la gelatina previamente escurrida y disuélvala, poco a poco, removiendo constantemente con una cuchara de madera. Añada el zumo de uva con la gelatina disuelta a la mezcla de yemas y azúcar y remueva hasta que los ingredientes estén bien unidos. Deje que se enfríe completamente y, a continuación, incorpore, con delicadeza, la nata montada y las uvas preparadas.

Vierta la mezcla en los moldes, pincelados con agua, e introdúzcalos en el frigorífico durante 2 horas, por lo menos. En el momento de servir las espumas, sumerja los moldes en agua caliente durante un instante y desmóldelos boca abajo, en una fuente de servir. Por último, decore con las uvas lavadas, divididas por la mitad y sin pepitas.


1


2


3

Bata en un cuenco, con la batidora eléctrica, los huevos con el azúcar (1). Añada los ingredientes restantes (2) y las guindas picadas, removiendo bien. Vierta en un molde y hornee. Una vez fría, decore todo el contorno con la nata rosada (3).

GENOVESA DE CEREZAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6-8 personas

Para la masa genovesa:
6 huevos • 200 g. de azúcar
200 g. de harina de trigo
1 cucharadita de levadura en polvo (polvo de hornear)
50 g. de mantequilla

Para el relleno:
150 g. de cerezas (guindas, picotas) en almíbar
Unas gotas de colorante rojo
400 g. de nata (crema de leche) montada
4 cucharadas de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

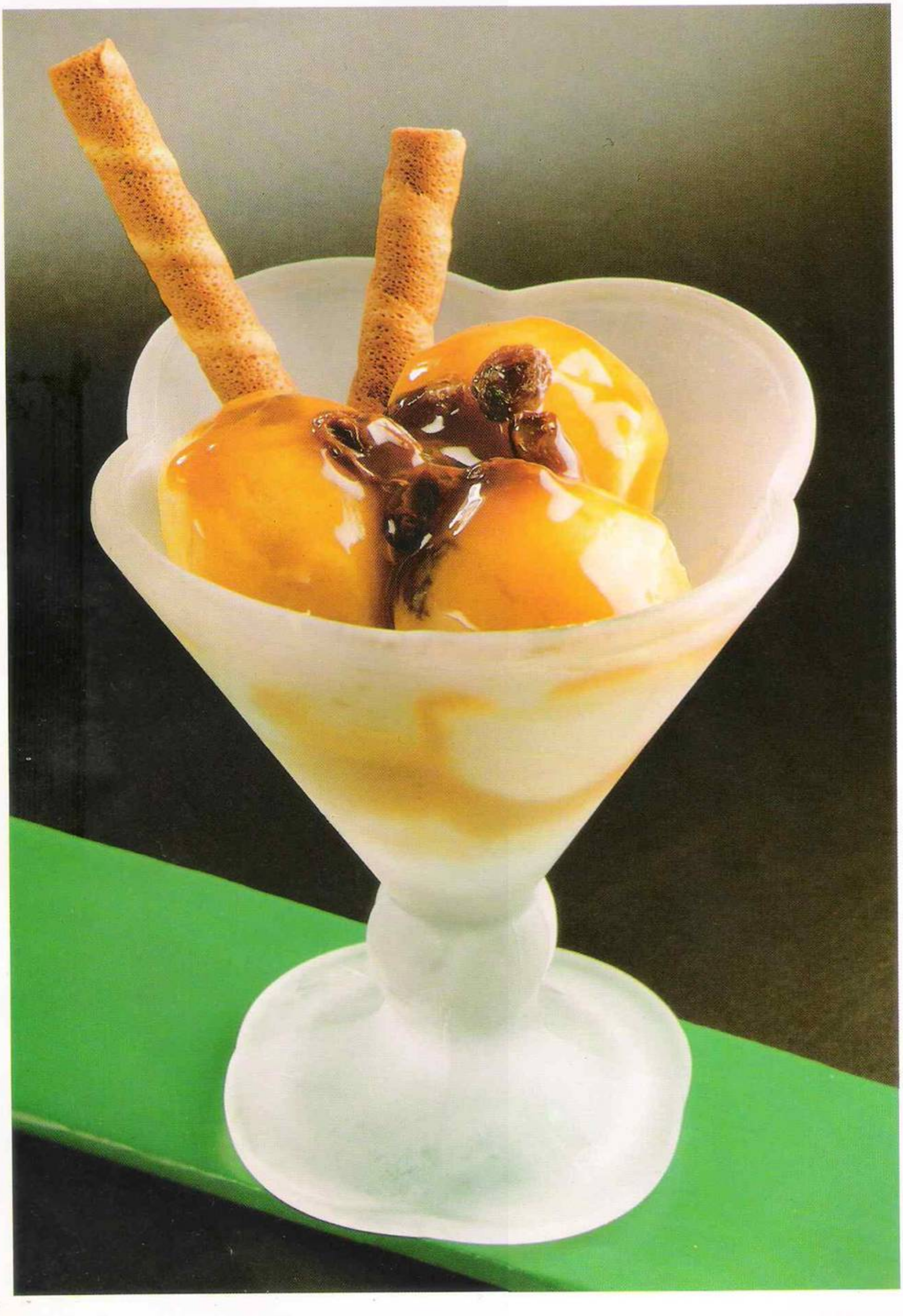
En un cuenco grande y con una batidora eléctrica, bata los huevos junto con el azúcar hasta que la mezcla haya aumentado su volumen y esté suave y esponjosa.

Añada la harina y la levadura y continúe batiendo hasta que esté homogénea. Incorpore la mantequilla y las guindas, picadas, reservando 5 ó 6 enteras.

Seguidamente, vierta el preparado en un molde redondo engrasado e introdúzcalo en el horno, previamente calentado a temperatura media-baja, durante 45 ó 50 minutos. Desmolde y deje enfriar. Corte el bizcocho por la mitad, en sentido horizontal y rellénelo con la mitad de la nata montada. Déle su forma original y espolvoree la superficie con el azúcar glass, pasando éste a través de un colador. Por último, añada unas gotas de colorante rojo a la nata restante, mezcle bien para que quede rosada e introdúzcala en una manga pastelera, con boquilla rizada.

Decore el contorno de la tarta, ponga unos copitos de nata rosa en la superficie y termine de adornar con las guindas reservadas.

Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.



GLASEADO REAL

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 200 g.

200 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
1 clara de huevo
Unas gotas de jugo (zumo) de limón

Mezcle en un cuenco, la clara con el zumo de limón, agregue el azúcar glass, tamizado previamente a través de un colador, sin dejar de remover, con una cuchara de madera, hasta obtener una crema homogénea, espesa y suave.

COPA HELADA MALAGA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4 personas

500 ml. de leche
4 yemas
100 g. de azúcar
50 g. de pasas sultanas
125 ml. de vino de Málaga

Para la terminación:
100 ml. de vino de Málaga
1/2 cucharadita de fécula de maíz (maicena, harina de maíz)

Vierta la leche en una cacerola al fuego y lleve a ebullición. Ponga en un cuenco las yemas y el azúcar, trabaje con una batidora, hasta obtener una mezcla homogénea y agregue, poco a poco, la leche hirviendo removiendo continuamente, con una cuchara.
Vierta la mezcla en un cazo, póngalo al baño María y cocine la

crema, a fuego bajo, sin que llegue a hervir, hasta que comience a espesarse y forme un velo en la cuchara. Retire el cazo del fuego, vierta la crema en un cuenco, pasándola a través de un colador, y déjela enfriar completamente, removiendo frecuentemente.

Mientras tanto, ponga en remojo las pasas en un cuenco con el vino. Vierta la mezcla fría en la heladora y programe según el tiempo indicado en las instrucciones. Unos segundos antes de finalizar su elaboración, incorpore las pasas con el vino de la maceración.

Prepare la terminación: vierta en un cacito el vino de Málaga y agregue la maicena previamente diluida en 1 cucharada de agua. Ponga el cazo al fuego, lleve a ebullición, y cocine hasta que la salsa adquiera una consistencia espesa y transparente.

Distribuya el helado en copas individuales, vierta por encima la salsa al vino de Málaga y sirva, si lo desea, con barquillos.

ALUMETTES

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 30-40 piezas

500 g. de masa de hojaldre (ver receta en el tomo 1, página 27)
200 g. de Glaseado Real (ver receta en la página anterior)

Extienda la masa de hojaldre en una tira de 10 centímetros de ancha por 2 milímetros de espesor y de un largo proporcional a la cantidad de masa.

Cubra la masa con una capa uniforme de Glaseado Real. Forme las alumettes cortando tiras de 6 centímetros de largo por 2 de ancho, aproximadamente. Colóquelas en una bandeja de horno, ligeramente humedecida, e introduzca en el horno, precalentado a temperatura alta, durante unos 10 minutos o hasta que el glaseado tenga un color crema.

TARTA DE CREMA DE YEMA

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6-8 personas

Para la masa quebrada:
200 g. de harina de trigo
100 g. de mantequilla
1 cucharada de azúcar
1 huevo
Una pizca de sal

Para el relleno:
250 g. de crema pastelera (ver receta en el tomo 1, página 29)
200 g. de crema de yema (ver receta en el tomo 1, página 29)
1 cucharada de caramelo líquido
1 clara
1 cucharada de azúcar

Prepare la masa quebrada siguiendo las instrucciones del tomo 1, página 26, y forre con ella un molde para tartaleta de 18 centímetros de diámetro. Hornéela cubierta con legumbres, en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante aproximadamente 15 minutos.

Mientras tanto, prepare la crema pastelera y la crema de yema, siguiendo las instrucciones del tomo 1, página 29.

A continuación, rellene la tartaleta horneada, con la crema pastelera, y hornéela de nuevo durante otros 15 minutos. Retírela del horno y déjela enfriar.

Seguidamente, cubra la superficie de la tarta con la crema de yema anteriormente preparada y, con el caramelo, forme círculos concéntricos. Con la punta de un cuchillo o con un palillo, extienda el caramelo en distintas direcciones, formando un dibujo.

Finalmente, monte la clara de huevo con el azúcar, a punto de nieve firme. Viértala en una manga pastelera y adorne todo el borde de pasta con el merengue. Si lo desea, introduzca en el horno, con el gratinador encendido, durante un par de minutos, para que se dore el merengue. Sírvala fría.

Roscón de Reyes.

ROSCON DE REYES

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8 personas

400 g. de harina de trigo
1 sobre de levadura seca activa
5 cucharadas de agua caliente
200 g. de azúcar • 7 huevos
125 g. de mantequilla
50 ml. de leche templada
Una pizca de sal
2 cucharaditas de canela en polvo (molida)
100 g. de pasitas (uvas pasas)
1 cucharadita de extracto de vainilla
50 g. de higos (tunas, brevas) cristalizados
50 g. de cerezas (guindas, picotas) cristalizadas
50 g. de naranja cristalizada
50 g. de limón cristalizado
Manteca de cerdo para engrasar
Harina de trigo para enharinar
1 huevo batido
Azúcar para espolvorear
1 ó 2 "sorpresas" (figuritas, monedas, muñecas, etc.)

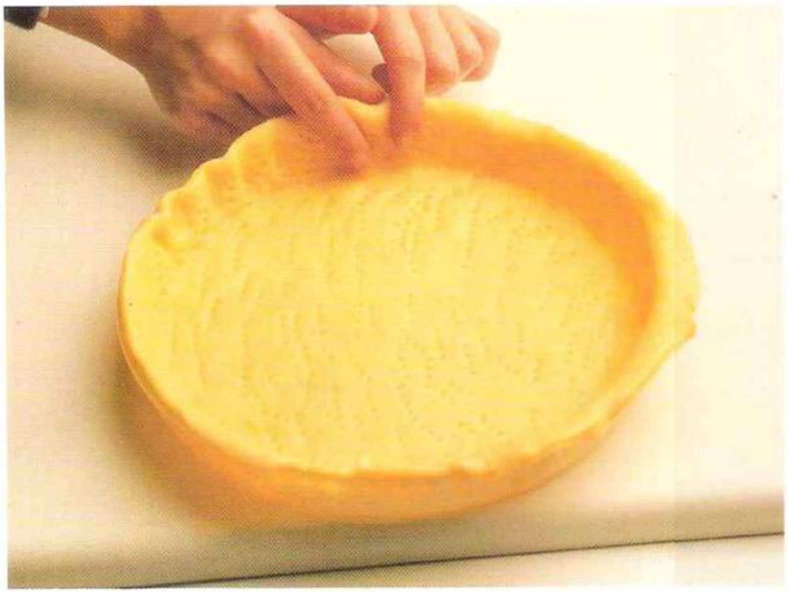
Disuelva la levadura con el agua en un cuenco y déjela reposar. Derrita la mantequilla mezclándola con la leche en un cacito al fuego.
A continuación, vierta la harina en un cuenco grande, déle forma de volcán y ponga en el centro la levadura disuelta, el azúcar, los huevos, la mantequilla con la leche, la sal, la canela, las pasitas y el extracto de vainilla. Mezcle todo bien, viértalo sobre la mesa de trabajo, enharinada, y trabaje hasta que la masa se despegue de la mesa, unos 15 ó 20 minutos. Haga con ella una bola, úntela con un poco de manteca, colóquela en un recipiente previamente engrasado, cúbrala con una servilleta y deje reposar durante 2 ó 3 horas hasta que doble su volumen.
Seguidamente, vierta la masa sobre la mesa enharinada, amase ligeramente, déle forma de rosca, introduzca entre la masa la "sorpresa" que desee y colóquela en una bandeja de horno previamente engrasada con manteca.
Decore la superficie con las frutas cristalizadas y deje reposar de nuevo durante 1 1/2 horas, hasta que doble su volumen.
Por último, barnice toda la superficie del roscón con el huevo, espolvoree con el azúcar e introduzca en el horno precalentado, a temperatura media, durante 40 minutos o hasta que esté cocido. Se sabe que está cocido cuando, al golpearle ligeramente en la base, se escuche un sonido hueco.

BIZCOCHO DE PERAS AL OPORTO

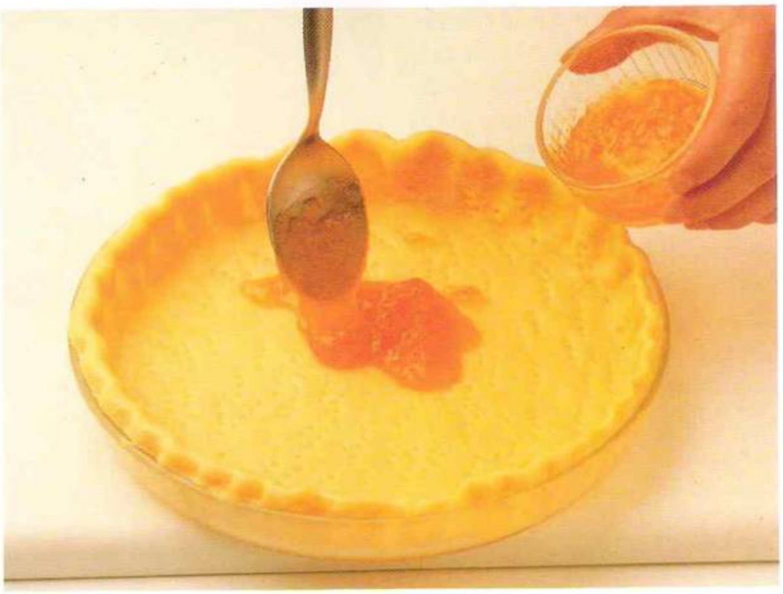
Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8 personas

150 g. de harina de trigo
1 kg. de peras, peladas y cortadas en láminas
120 g. de azúcar • 6 huevos
100 g. de mantequilla ablandada
1/2 sobrecito de levadura en polvo (polvo de hornear)
La cáscara rallada de 1 limón
El jugo (zumo) de 1/2 limón
3 cucharadas de Oporto

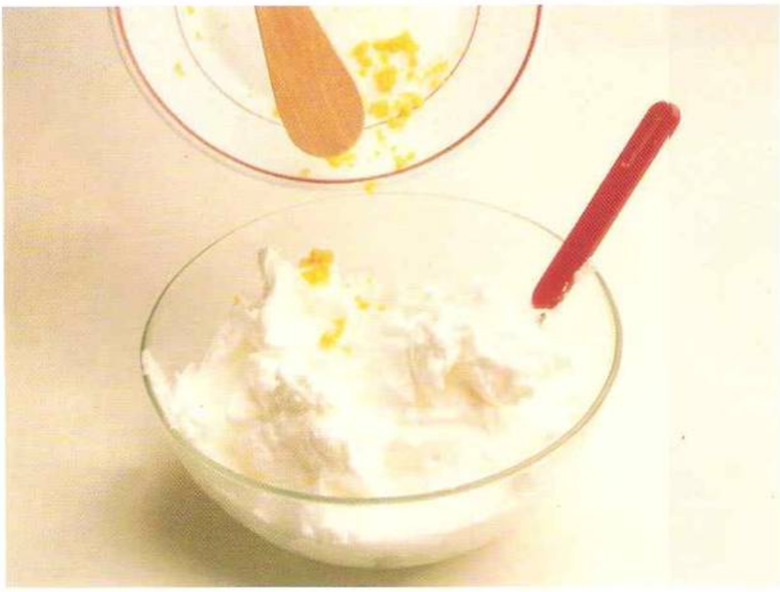
Unte un molde desmontable con mantequilla y enharínelo.
Rocíe las peras con el zumo de limón, para que no se ennegrezcan.
Separe las yemas de las claras. Ponga el azúcar en un cuenco, agregue las yemas, la cáscara rallada de limón y la mantequilla y trabaje, hasta obtener una mezcla homogénea. Tamice la harina con la levadura y añádala a la mezcla, dándole vueltas continuamente; incorpore el Oporto y, por último, las claras montadas a punto de nieve, removiendo delicadamente.
Vierta la mezcla en el molde y vaya introduciendo en ella las rebanadas de pera verticalmente, una al lado de la otra, hundiéndolas sólo hasta la mitad en la masa.
Introduzca el molde en el horno, precalentado a temperatura media, y cocine el bizcocho durante 1 hora. Terminada la cocción, retire el molde del horno, déjelo enfriar completamente y desmóldelo sobre una fuente de servir.



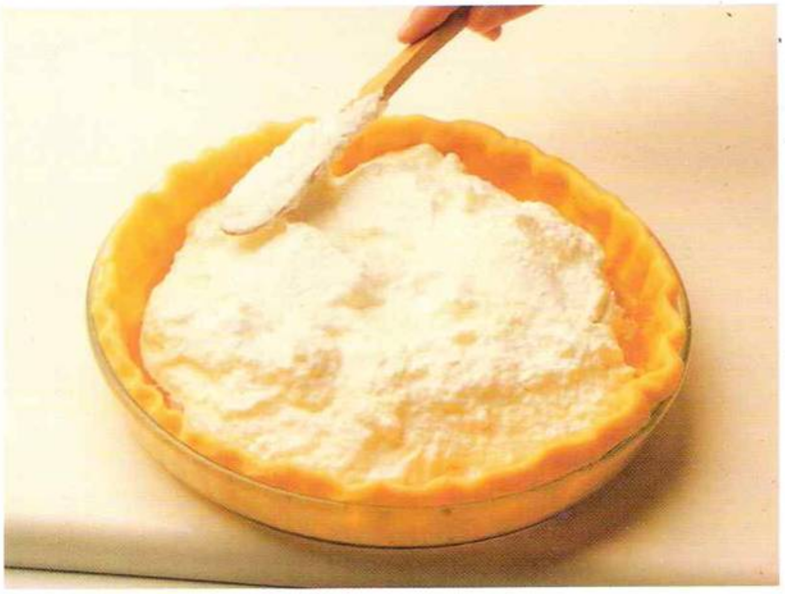
1



2



3



4

TARTA DE MERENGUE DE COCO

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8-10 personas

Para la masa quebrada:
250 g. de harina de trigo
125 g. de mantequilla
1 cucharada de azúcar
1 huevo • Una pizca de sal

Para el relleno:
3 cucharadas de mermelada (confitura, dulce)
4 claras • 150 g. de azúcar
100 g. de coco rallado
Una pizca de sal
El jugo (zumo) y la cáscara rallada de 1/2 limón

Prepare la masa quebrada como se indica en el tomo 1, página 26. Forre un molde de 22 cm., pinche toda la superficie con un tenedor y moldéela todo alrededor. Hornéela siguiendo las instrucciones, retírela del horno y deje enfriar.
A continuación, unte toda la base de masa con la mermelada.
Seguidamente, bata las claras junto con la sal y el azúcar a punto de nieve. Cuando estén bien montadas, añada el coco rallado y el zumo y la ralladura de limón, mezclando con cuidado.
Vierta el merengue preparado en la canastilla, y nivele la superficie con una espátula. Con un cuchillo de punta redonda, trace surcos curvos sobre la superficie del merengue, presionándolo ligeramente desde el borde hacia el centro, e introduzca de nuevo el molde en el horno, con el gratinador encendido, durante 10 minutos, hasta que el merengue esté dorado.
Por último, retire del horno, deje enfriar y decore al gusto.

Forre el molde con la masa preparada, pinche la superficie, moldee con los dedos (1) y hornéela. Unte la base con la mermelada (2). Monte las claras con el azúcar a punto de nieve, e incorpore el coco rallado (3). Rellene con el merengue la canastilla (4) y dore la superficie.

BROWNIES

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 40 piezas

7 huevos
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de extracto de vainilla
450 g. de azúcar
400 g. de chocolate
300 g. de mantequilla
250 g. de harina de trigo
300 g. de nueces, peladas y picadas

Para la terminación:
50 g. de chocolate fondant
Azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo) para espolvorear

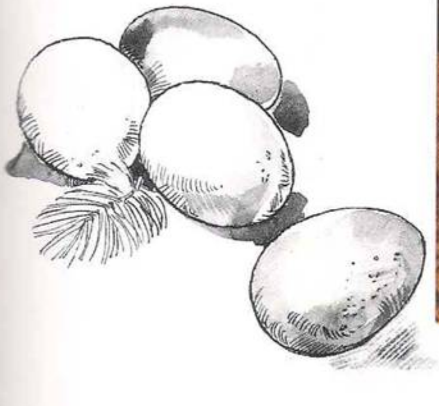
Vierta en un cuenco los huevos, el azúcar, la sal y el extracto de vainilla, y bata todo bien, con un batidor de varillas metálicas.
A continuación, derrita el chocolate junto con la mantequilla en un cacito. Retire del fuego, deje enfriar ligeramente, y agréguelo a la mezcla anterior. Cuando esté bien incorporado, añada la harina y por último las nueces.
Seguidamente, vierta la masa en dos bandejas, engrasadas con mantequilla y enharinadas e introdúzcalas en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante aproximadamente unos 25 ó 30 minutos. Los brownies, una vez cocidos, deben quedar húmedos. Retire las bandejas del horno, deje enfriar y haga los brownies cortando cuadrados de unos 3 centímetros de lado.
Por último, derrita el chocolate junto con una cucharada de agua, y pincele con él una tercera parte de los brownies. Otra tercera parte, espolvoréela con azúcar glass, pasándolo a través de un colador, y el tercio restante, déjelo sin adornar.

TARTA DE HIGOS

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 6-8 personas

400 g. de masa quebrada (ver receta en el tomo 1, página 26)
30 higos (tunas, brevas) grandes
2 cucharadas de jugo (zumo) de limón
125 g. de jalea de uvas o mermelada (confitura, dulce) de chabacano (albaricoque, damasco, prisco)
30 g. de azúcar

Prepare la masa y hornéela siguiendo las instrucciones del tomo 1, página 26.
Limpie y pele las brevas. Reserve las 10 más enteras y las restantes bátalas en la batidora eléctrica junto con el zumo de limón.
Corte las brevas reservadas por la mitad en sentido longitudinal y éstas en rebanadas, de forma que obtendremos diferentes tamaños.
Una vez que la tartaleta esté horneada y fría, rellénela con el puré de brevas.
Cubra el puré con las rebanadas de breva, empezando por las más grandes, por la parte exterior, formando capas superpuestas hacia el centro, con las rebanadas y terminando con las más pequeñas.
Por último, caliente la jalea o la mermelada en un cacito, con el azúcar y dos cucharadas de agua, y barnice la superficie de la tarta.



MILHOJAS CON FRAMBUESAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

400 g. de masa de hojaldre (ver receta en el tomo 1, página 27)
500 g. de frambuesas (moras), limpias
100 g. de azúcar
500 g. de crema pastelera (ver receta en el tomo 1, página 29)
Azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

Prepare la masa de hojaldre siguiendo las instrucciones del tomo 1, página 27. Pártala por la mitad y extiéndala, dejándola lo más fina posible, formando un rectángulo de 30 x 40 cm. y colóquela en una bandeja de horno, humedecida. Repita la operación con la otra mitad y déjelas en el frigorífico unos 30 minutos.

Retírelas del frigorífico, pinche repetidamente toda la masa e introduzca las bandejas en el horno, precalentado a temperatura alta, 12 ó 14 minutos. Cuando empiece a dorarse, espolvoree las planchas de hojaldre con azúcar glass e introdúzcalas de nuevo en el horno, para que se caramelicen. Retírelas del horno y deje enfriar. Corte una plancha de hojaldre en tres tiras de 40 x 10 cm. Cubra la primera tira con una capa de 1 cm. de crema pastelera. Cúbrala con una segunda tira de hojaldre y ésta con otra capa de crema. Finalice con hojaldre. Presione ligeramente y arregle las orillas con un cuchillo de sierra. Prepare de la misma manera el otro milhojas. Por último, vierta las frambuesas con el azúcar en la batidora, y bátalas; ponga los milhojas en una fuente, espolvoréelos con azúcar glass y sírvalos con el batido de frambuesas, bien frío.

CUAJADO DE COCO

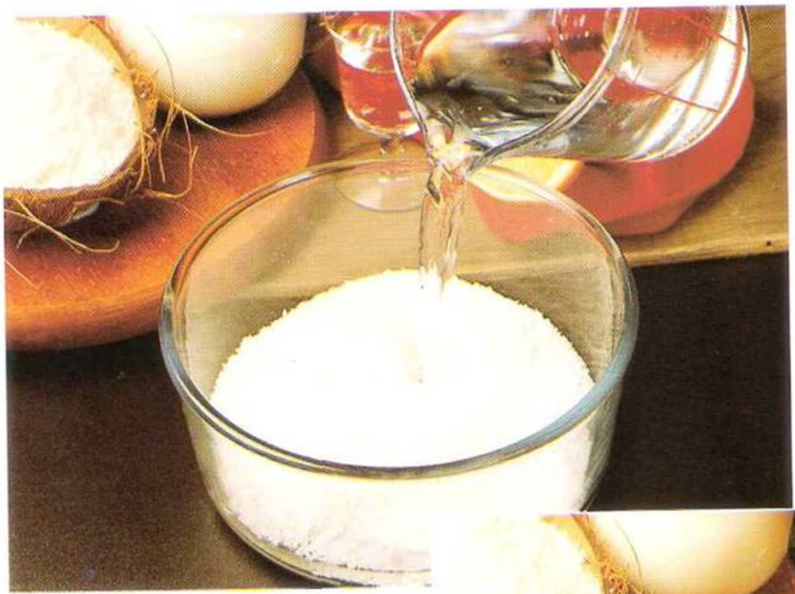
Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

500 ml. de leche
150 g. de azúcar
250 g. de coco rallado
1 copa de anís
20 g. de gelatina en polvo, sin sabor

Para la salsa:
150 g. de mermelada (confitura, dulce) de frambuesas (moras)
El jugo (zumo) de 1/2 limón
2 cucharadas de agua

Ponga 200 gramos de coco en un cuenco y cúbralo con agua fría, dejándolo reposar durante unos 30 minutos.
A continuación, cuele el coco, vuelva a ponerlo en el cuenco y vierta sobre él la leche, previamente calentada.
Disuelva la gelatina en 2 cucharadas de leche caliente y añádala al coco, junto con el azúcar y el anís, mezclando muy bien con una cuchara de madera.

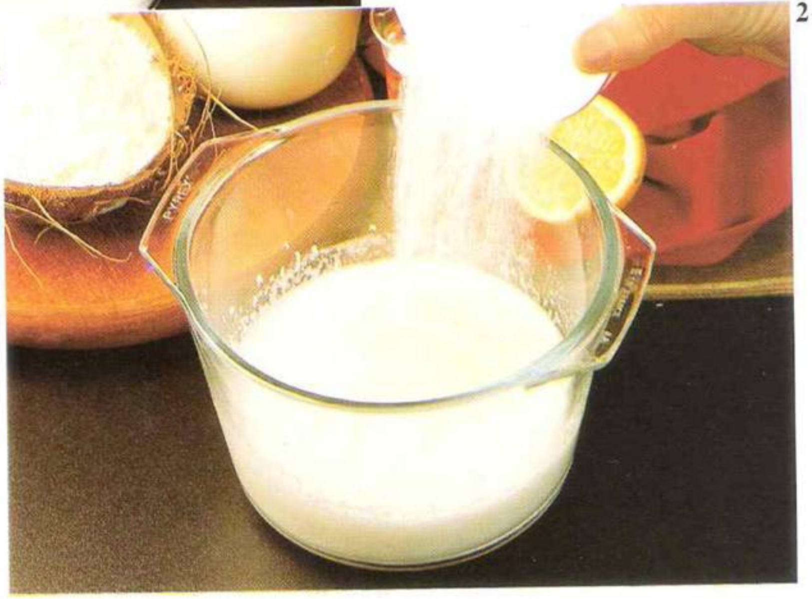
1



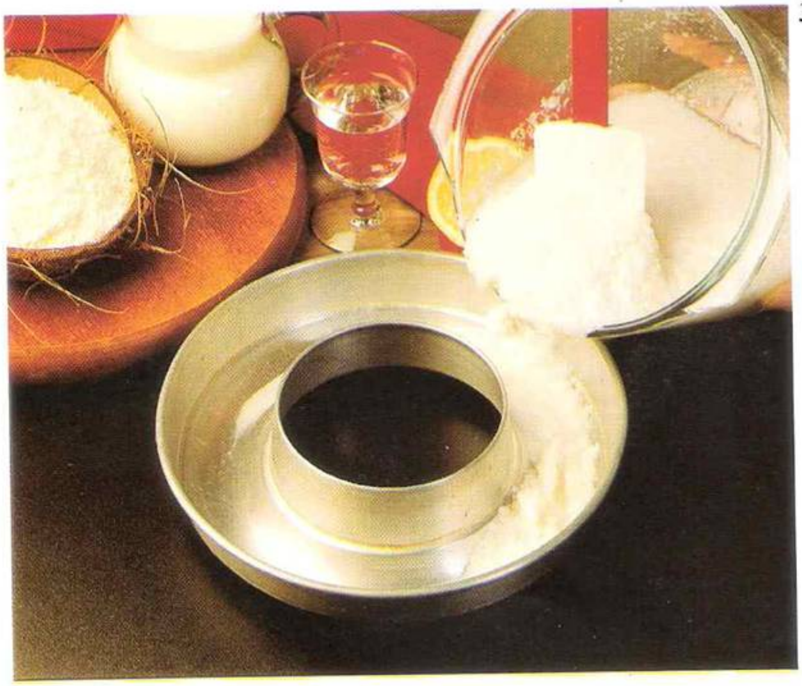
Seguidamente, moje con agua fría el interior de un molde de corona y vierta en él el preparado anterior. Introdúzcalo en el frigorífico y déjelo cuajar durante 5 horas.
Mientras tanto, prepare la salsa mezclando todos los ingredientes de la misma, y tueste el coco restante, en una sartén al fuego o en el horno.
Por último, retire el cuajado del frigorífico, desmóldelo y sírvalo adornado con la salsa y el coco tostado.

Ponga el coco en un cuenco y cúbralo con agua (1). Incorpore el azúcar (2) a la mezcla de coco y leche, remueva bien y vierta el preparado en el molde (3). Por último, sirva el cuajado adornado con la salsa (4) y el coco tostado.

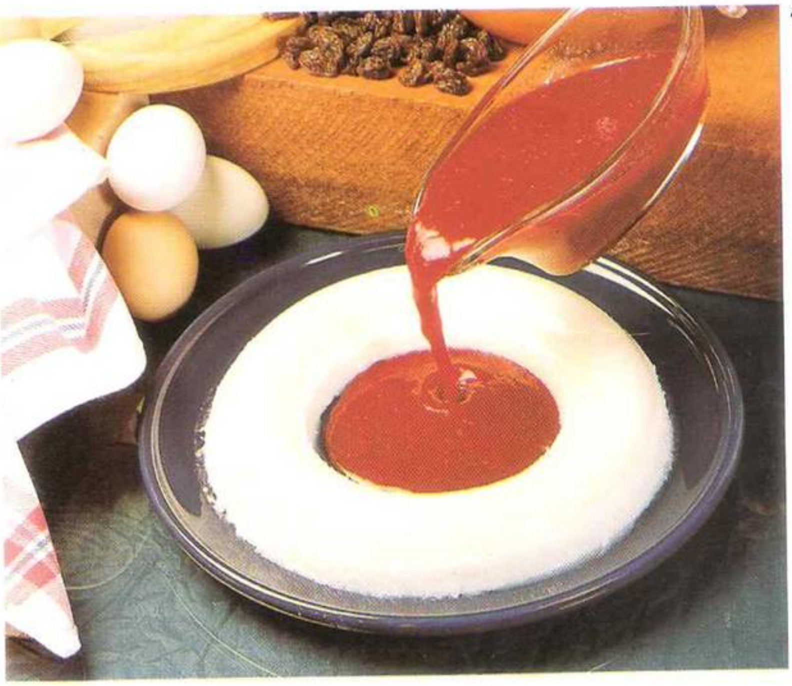
2



3



4



TARTALETAS DE CHABACANOS

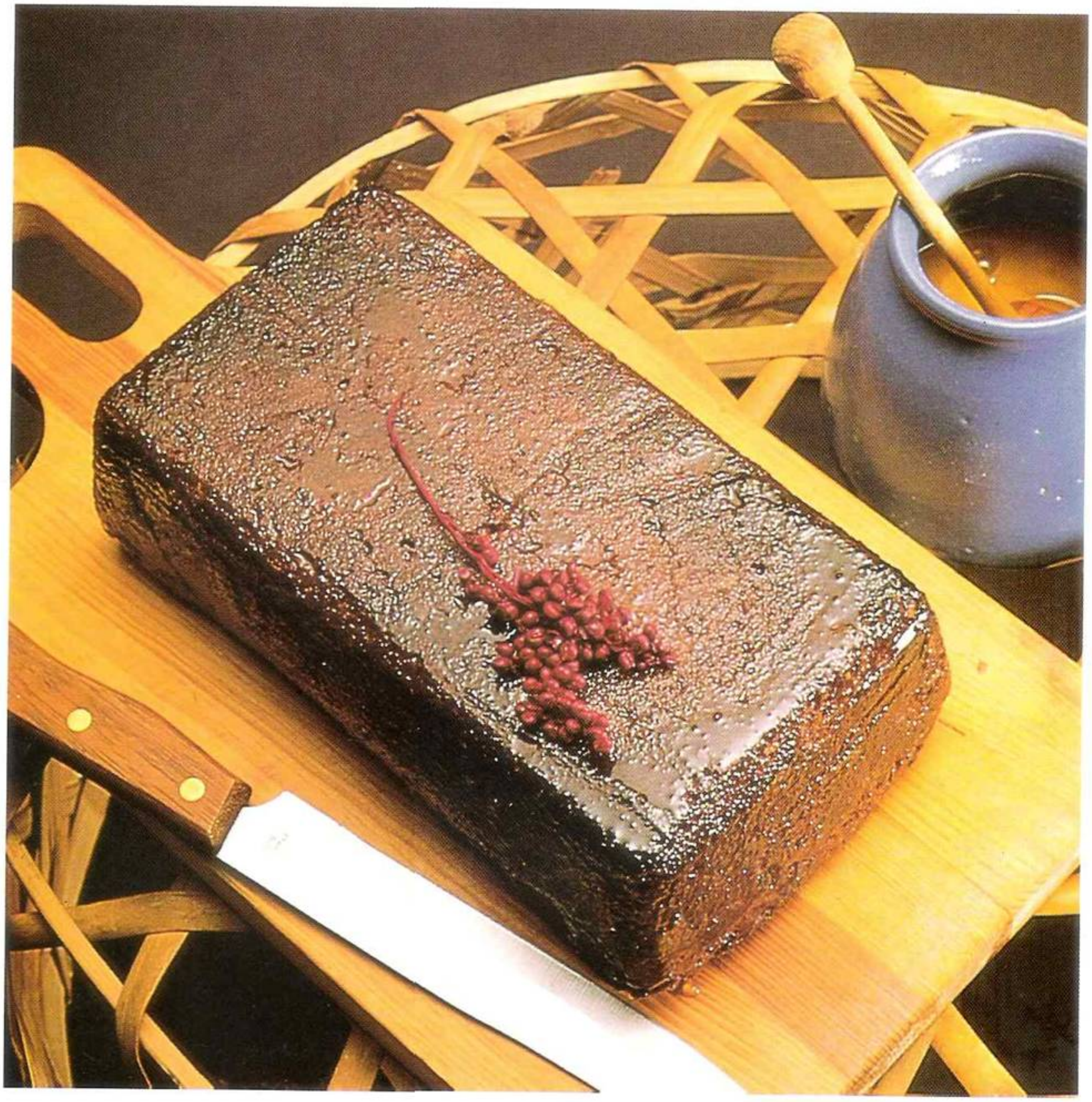
Microondas: NO
Congelación:SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 6 personas

300 g. de masa de hojaldre (ver receta en el tomo 1, página 27)
1 huevo batido
500 g. de chabacanos (albaricoque, damasco, prisco), deshuesados y cortados en rebanadas, a lo largo
6 cucharadas de azúcar
50 g. de mantequilla

Para la crema de almendras "franchipana":
100 g. de mantequilla ablandada
100 g. de almendras trituradas
100 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
1 huevo • 1 yema
Unas gotas de extracto de almendra
1 cucharada de harina de trigo
2 cucharadas de ron

Prepare la masa de hojaldre como se indica en el tomo 1, página 27. Extiéndala y forme 6 círculos de 10 cm. Con la masa sobrante, extendida, forme 6 aros de 10 cm. pincele los círculos con huevo y ponga encima de cada uno 1 aro, adhiriéndolos bien.

Prepare la crema de almendras: vierta en la batidora la mantequilla, las almendras y el azúcar y bata hasta que la mezcla esté homogénea. Agregue el huevo y la yema, bata bien y añada el extracto de almendra, la harina y el ron. Rellene las tartaletas con esta crema y cúbrala con las rebanadas de albaricoque. Espolvoree la superficie con el azúcar y ponga encima unos pegotitos de mantequilla. Por último, introduzca en el horno, precalentado a temperatura media, y hornee durante 30 minutos. Sírvalas frías o templadas.



Pan de miel.

ROSCA AL PERFUME DE NARANJAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6-8 personas

200 g. de harina de trigo
200 g. de azúcar • 6 claras
200 g. de mantequilla ablandada
70 g. de fécula de maíz (maicena, harina de maíz)
1 cucharadita de vainillina
La cáscara rallada de 2 naranjas
2 cucharadas de licor de naranja
1 sobrecito de levadura en polvo (polvo de hornear)

Para la terminación:
1 cucharadita de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
40 g. de cáscara de naranja confitada
20 g. de chocolate fondant

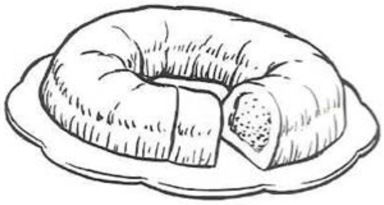
Unte con mantequilla y enharine un molde de corona de 24 cm. de diámetro. Ponga en un cuenco la mantequilla en trocitos, el azúcar, la vainillina y la ralladura de naranja, remueva hasta obtener una mezcla suave y esponjosa, e incorpore, poco a poco, la harina, la maicena y la levadura tamizadas, el licor y, finalmente, las claras montadas a punto de nieve.
Vierta la mezcla en el molde e introduzca en el horno precalentado a temperatura media, 1 hora. Desmolde la rosca y déjela enfriar.
Prepare la terminación: corte la cáscara de naranja confitada en tiritas. En un cacito funda al baño María el chocolate; sumerja los extremos de las cáscaras en el chocolate, colóquelas en una hoja de papel vegetal y déjelas secar. Espolvoree la rosca con azúcar glass y adorne con las cáscaras.

PAN DE MIEL

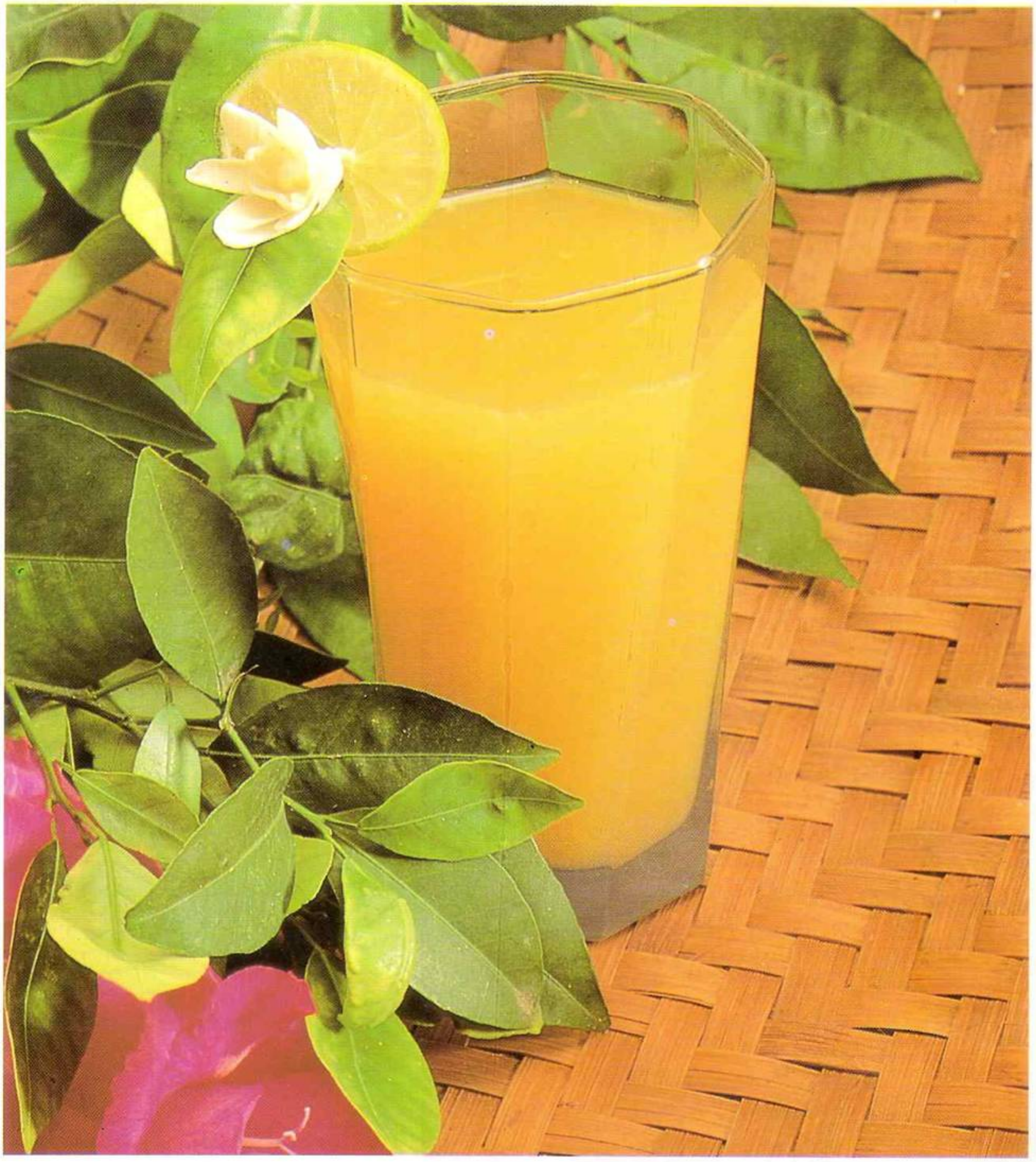
Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 12 personas

250 g. de miel
250 g. de harina de trigo
25 g. de cáscara de naranja confitada
25 g. de almendras
1 cucharadita de bicarbonato
1 cucharadita de levadura en polvo (polvo de hornear)

Vierta la miel en un cazo grande. Póngalo al fuego y caliente la miel lentamente, pero sin que llegue a hervir.
A continuación, añada la harina y mezcle bien con una espátula de madera.
Seguidamente, agregue la cáscara de naranja confitada picada, las almendras peladas y fileteadas, el bicarbonato y la levadura, y mezcle todo bien.
Por último, vierta el preparado en un molde rectangular mediano, previamente engrasado con mantequilla, e introduzca en el horno, precalentado a temperatura media durante 2 horas, o hasta que al introducir un palillo en el centro del pan, éste salga limpio.



A la izquierda: Refresco de plátano. A la derecha: Limonada de piña.



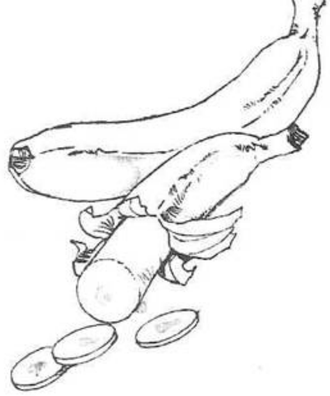
REFRESCO DE PLATANO

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4 personas

2 plátanos (banana, cambur)
200 ml. de jugo (zumo) de piña (ananá)
200 ml. de jugo (zumo) de naranja
1 yogur natural
4 cucharadas de miel

Para adornar:
4 rodajas de limón
4 cerezas (guindas, picotas)

Pele los plátanos, elimine cuidadosamente las fibras adheridas a la pulpa, y córtelos en trozos, reservando 4 rodajas para adornar.
A continuación, vierta todos los ingredientes excepto las guindas, y las rodajas de limón en la batidora, y bata todo junto hasta que la mezcla esté homogénea.
Seguidamente, vierta en vasos, previamente enfriados en el congelador, y decore cada vaso con una rodaja de limón, una rodaja de plátano y una guinda.



LIMONADA DE PIÑA

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 8 personas

200 g. de azúcar
500 ml. de jugo (zumo) de piña (ananá)
500 ml. de agua de soda
250 ml. de jugo (zumo) de limón
8 rodajas de limón, para adornar
8 ramitas de hierbabuena (menta) frescas, para adornar

Vierta en una cacerolita al fuego el azúcar y 2 tazas de agua, y deje hervir, removiendo frecuentemente con una cuchara de madera hasta que el azúcar se disuelva. Baje el fuego y cueza unos 10 minutos. Retire del fuego y deje enfriar.
A continuación, vierta en una jarra los zumos de piña y de limón y el agua de soda; agregue el almíbar, y mezcle todo bien.
Por último, sirva en vasos altos, con hielo, adornados con las rodajas de limón y la hierbabuena.

ENSAIMADAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 2 piezas

500 g. de harina de trigo
1 huevo
25 g. de levadura de panadería
50 g. de manteca de cerdo
80 g. de azúcar
2 cucharadas de aceite
Una pizca de sal
Mantequilla para la placa
Azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo), para la terminación

Disuelva la levadura en un cuenco conteniendo 150 mililitros de agua templada, la mitad del azúcar y la sal.

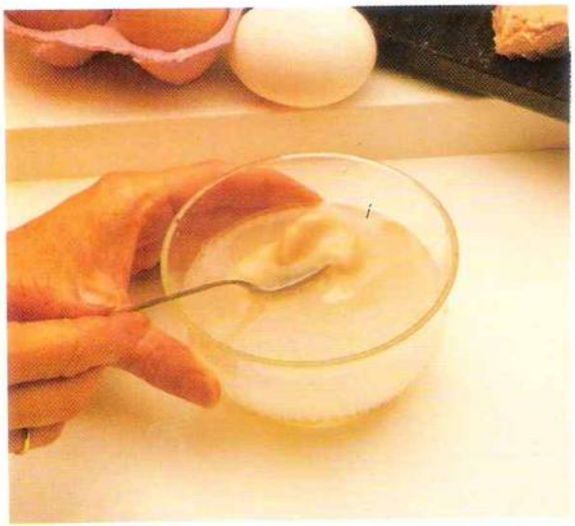
A continuación, tamice la harina sobre un cuenco grande, forme un hueco en el centro y vierta en él la mezcla de levadura, la manteca de cerdo y el huevo; remueva enérgicamente e incorpore, poco a poco y trabajando constantemente, el aceite.

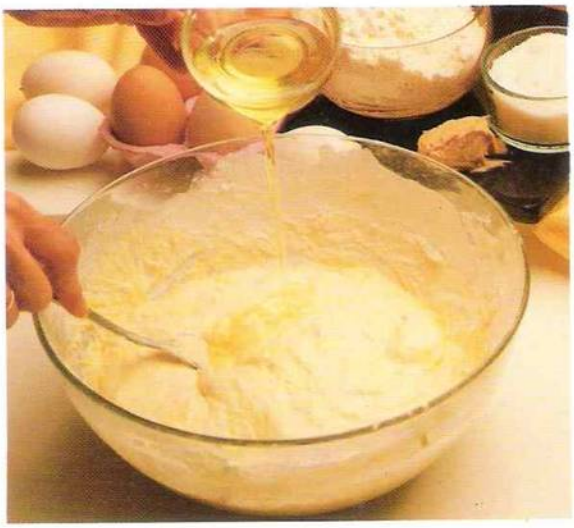
Añada el azúcar restante y continúe removiendo hasta obtener una masa homogénea. Tape el cuenco con un paño y deje que fermente la masa durante unas 3 ó 4 horas.

Seguidamente, unte con mantequilla una placa de horno. Forme con la masa fermentada 2 espirales, colóquelas sobre la placa, y déjelas de nuevo en reposo hasta que casi hayan doblado su volumen. Introduzca la placa en el horno, previamente calentado a temperatura alta, durante unos 15-20 minutos.

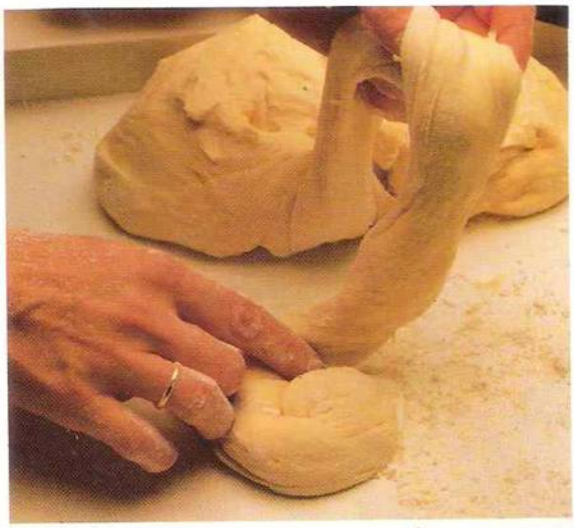
Por último, deje enfriar las ensaimadas y espolvoréelas con el azúcar glass antes de servirlas.

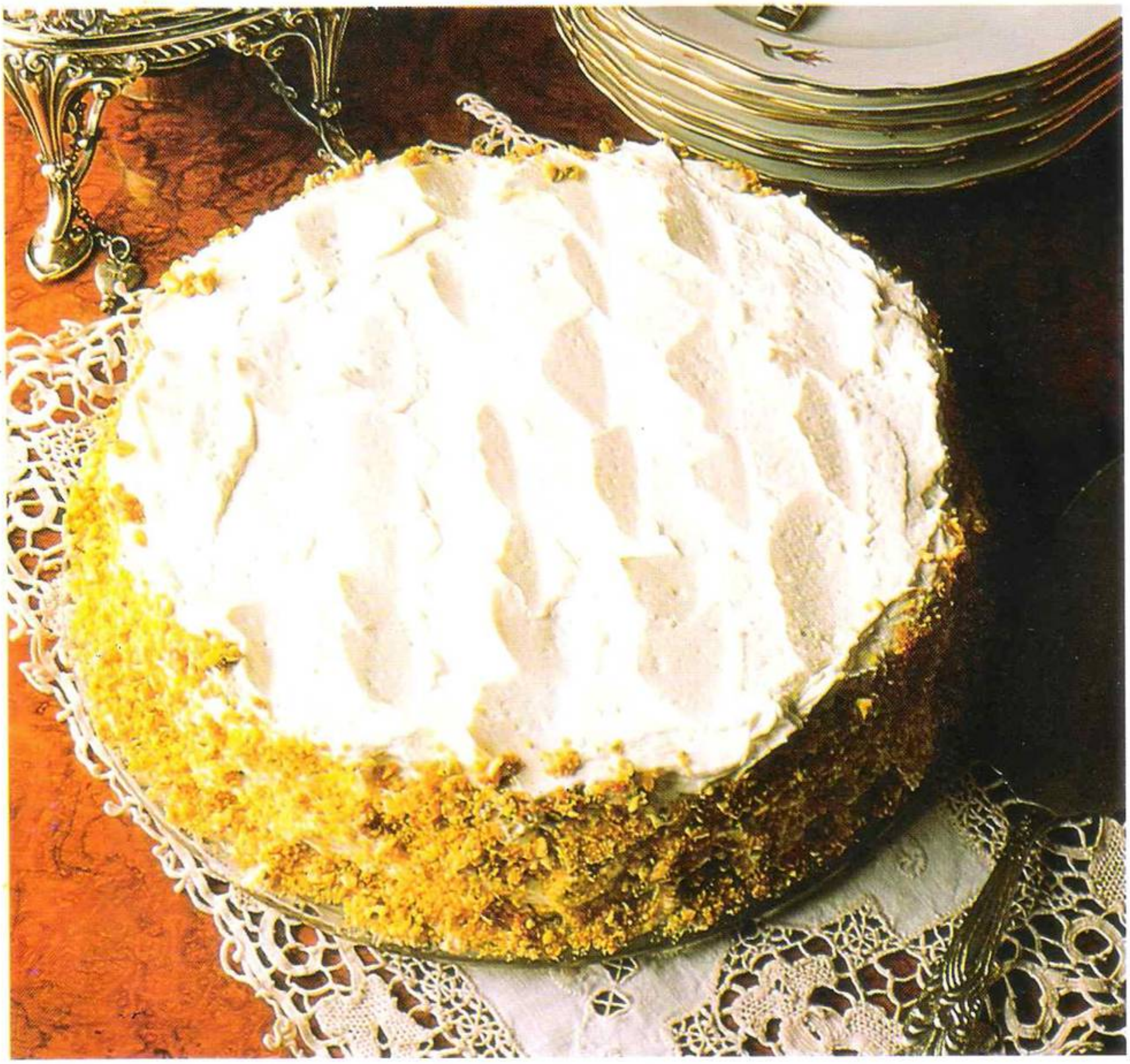
En un cuenco pequeño con agua, disuelva la levadura junto con la mitad del azúcar y la sal (1). En un cuenco aparte, mezcle la harina junto con el huevo, la levadura y la manteca y añada el aceite (2). Deje que fermente, tapada con un paño (3), y a continuación forme las espirales (4).


1


2

3


4



HOJALDRE CON CABELLO DE ANGEL

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

250 g. de masa de hojaldre (ver receta en el tomo 1, página 27)
250 g. de cabello de ángel
75 g. de piñones • 1 yema

Para la terminación:
1 cucharada de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

Prepare la masa de hojaldre siguiendo las instrucciones del tomo 1, página 27. Extiéndala sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada, formando un rectángulo de 20 x 30 cm. y, con un cuchillo afilado, recorte un poco los bordes para que la masa se infle durante la cocción.

Distribuya el cabello de ángel en el centro de la masa, cubriendo las 2/3 partes de la misma y rocíe por encima los piñones. Con un pincel, humedezca los bordes con un poco de agua, pliegue la mitad de la parte cubierta con el relleno sobre la otra mitad rellena y, sobre éstas, la tercera parte restante.

Pase el hojaldre a una placa de horno, pincelada con agua. En un cuenco, diluya la yema de huevo con 1/2 cucharada de agua y pincele con ésta la superficie del hojaldre. Introdúzcalo en el horno, precalentado a temperatura alta, durante unos 20 minutos, hasta que la superficie esté dorada. Retire del horno y deje enfriar.

Prepare la terminación: corte cuatro tiras de cartulina de 2 cm. de ancho por 15 de largo. Colóquelas en diagonal y separadas entre sí sobre la superficie del hojaldre. Espolvoree con el azúcar glass a través de un colador, retire las tiras de cartulina y disponga el hojaldre en una fuente de servir.

GENOVESA CON CREMA

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8 personas

1 genovesa
(ver receta en la página 28)
100 g. de almendras, peladas, tostadas y picadas
100 g. de pistachos (alfóncigo, pistache), picados

Para la crema de mantequilla:
140 g. de azúcar • 80 ml. de agua
160 g. de mantequilla • 3 yemas

Prepare y hornee la genovesa siguiendo las instrucciones de la página 28.

Mientras tanto, prepare la crema de mantequilla: vierta en un cazo de fondo grueso el agua y el azúcar y deje cocer hasta obtener un punto de bola suave. En un cuenco aparte, bata las yemas hasta que estén esponjosas e incorpóreles rápidamente el almíbar preparado, dejándolo caer en forma de hilo, en el centro del cuenco.

Siga batiendo hasta que la mezcla esté fría y finalmente incorpórele la mantequilla cortada en trocitos. Para esta operación es más fácil utilizar la batidora eléctrica a velocidad media durante 10 ó 12 minutos y a baja velocidad durante 5 minutos, después de añadir la mantequilla.

A continuación, corte por la mitad la genovesa, en sentido horizontal, y cubra la parte inferior con parte de la crema de mantequilla. Espolvoree por encima los pistachos picados, coloque sobre éstos la otra parte de genovesa, dándole su forma original, y cubra la superficie y laterales con la crema restante.

Por último, decore todo el contorno con las almendras picadas y mantenga en el frigorífico hasta el momento de servir.

BIZCOCHO RELLENO

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 8-10 personas

4 huevos, separadas las claras de las yemas
1 cucharadita de ralladura de limón
2 cucharadas de jugo (zumo) de limón, filtrado
125 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
75 g. de harina de trigo
25 g. de fécula de maíz (maicena, harina de maíz)
1/2 cucharadita de levadura en polvo (polvo de hornear)

Para el relleno:
2 cucharaditas de gelatina en polvo
2 cucharadas de agua fría
500 g. de nata (crema de leche) montada
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de Kirsch (opcional)
1 lata de 500 g. de rodajas de piña (ananá), escurridas y picadas
75 g. de chocolate sin leche, rallado

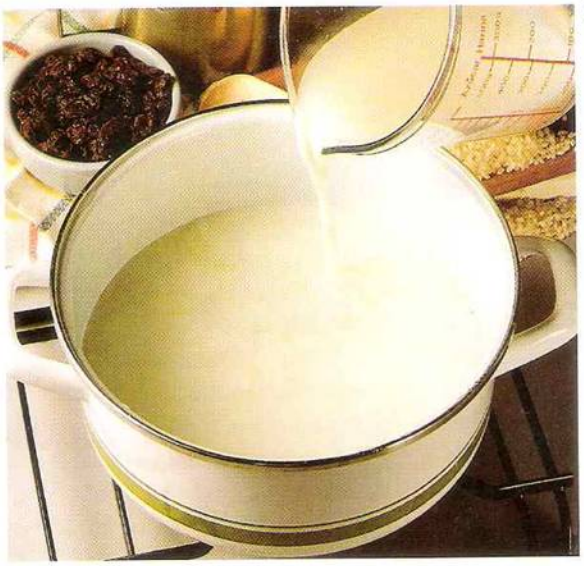
Unte con mantequilla, de manera uniforme, un molde alto de 20 centímetros de diámetro y forre la base con papel encerado.

A continuación, bata las yemas junto con la ralladura y el zumo de limón y el azúcar, hasta que estén cremosas. Incorpore las claras, batidas a punto de nieve firme y añada la harina, previamente tamizada con la maicena y la levadura. Cuando todo esté bien mezclado, viértalo en el molde, anteriormente preparado, introduzca en el horno, precalentado a temperatura media-alta, y cocine el bizcocho durante aproximadamente unos 35 ó 40 minutos. Retire del horno, deje reposar unos minutos, desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.

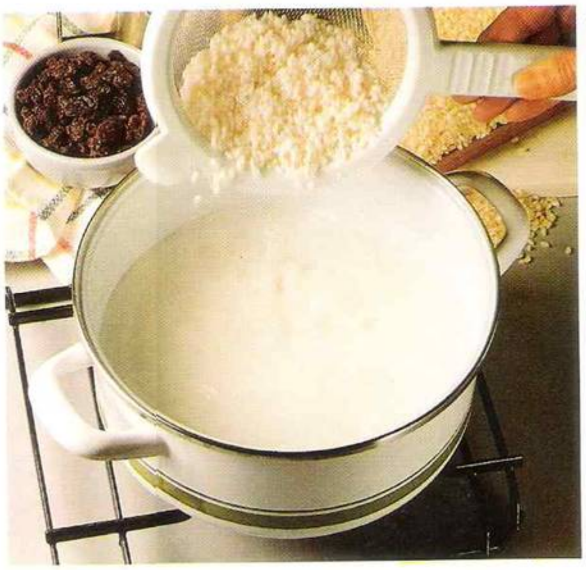
Mientras tanto, prepare el relleno: ponga en un cazo el agua y la gelatina y déjela durante 5 minutos. Ponga el cazo al baño María, a fuego lento, hasta que la gelatina se disuelva. Retire y deje enfriar.

Seguidamente, reserve un tercio de la nata y mezcle la gelatina con la nata restante, el azúcar y el Kirsch, si lo utiliza. Incorpore la piña picada y el chocolate e introduzca en el frigorífico hasta que el relleno esté consistente.

Por último, corte el bizcocho en tres partes en sentido horizontal. Unte cada capa del bizcocho con el relleno preparado y déle su forma original. Adorne el borde superior con la nata reservada y virutas de chocolate y deje en el frigorífico para servirlo bien frío.



1



2

ARROZ DE LECHE CON PASAS

Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 6 personas

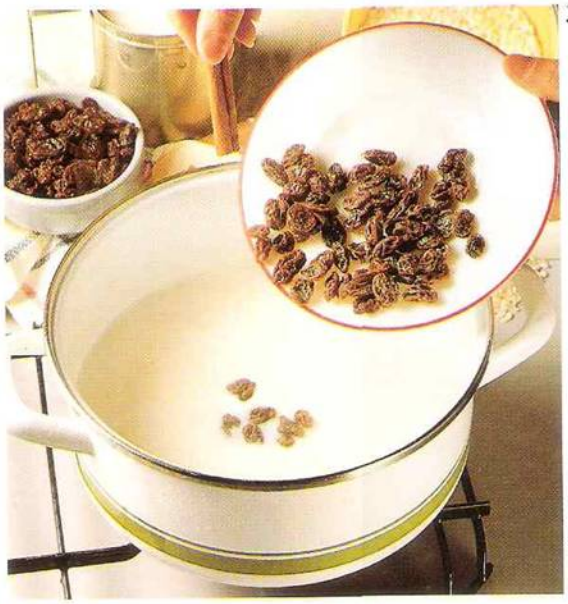
150 g. de arroz
1 l. de leche
500 ml. de agua
1 rajita (palito) de canela
250 g. de azúcar (o más, al gusto)
50 g. de pasas
Una pizca de sal

Remoje el arroz durante 4-5 horas aproximadamente.

Mezcle en una cacerola la leche y el agua; ponga al fuego y cuando comience la ebullición, añada el arroz, previamente colado, dejándolo cocer a fuego lento durante 10 minutos.

A continuación, incorpore el azúcar, la canela y las pasas; agregue más leche si fuera necesario y deje cocer a fuego muy lento, removiéndolo de vez en cuando con una cuchara de madera, hasta que el arroz absorba el líquido y tenga la consistencia de una crema.

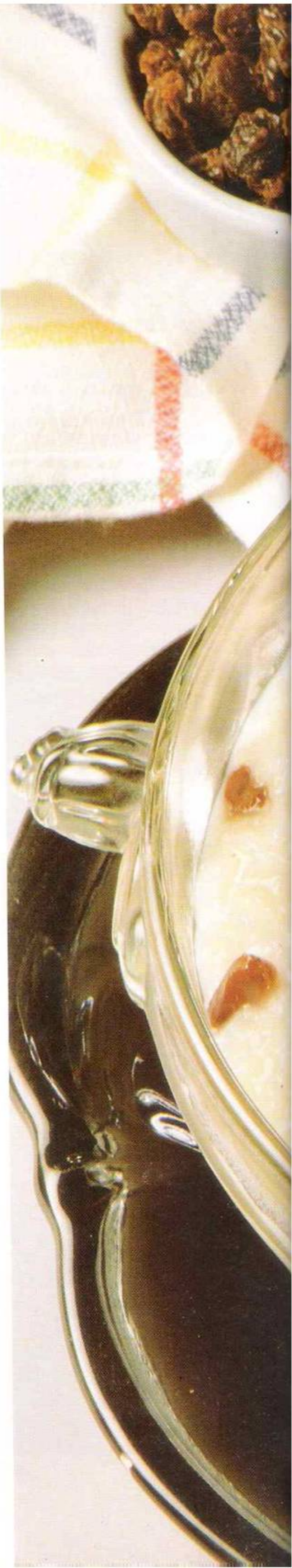
Por último, añada la sal, mezcle y sírvalo en un recipiente de cristal, caliente o frío.



3

Mezcle el agua y la leche (1), añada el arroz (2), y deje cocer. Incorpore el azúcar, la canela y las pasas (3) y continúe la cocción, removiendo de vez en cuando con una cuchara (4), hasta que tenga la consistencia de una crema.

4



PANETTONE ITALIANO

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 10-12 personas

2 cucharaditas de levadura en polvo (polvo de hornear)
80 g. de mantequilla, ablandada
55 g. de azúcar • 4 huevos
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharadita de cáscara de limón rallada
500 g. de harina de trigo
30 g. de cáscara de limón cristalizada confitada
30 g. de cáscara de naranja cristalizada confitada
2 cucharaditas de pasas sultanas
2 cucharaditas de pasas de Málaga
30 g. de nueces picadas

Vierta 250 ml. de agua templada en un cuenco grande, y añada la levadura y una cucharadita de azúcar, mezcle bien y, en cuanto estos ingredientes estén perfectamente disueltos, agregue los huevos, la mantequilla, el azúcar restante, la sal, la vainilla y la cáscara de limón rallada, y trabaje bien los ingredientes. Incorpore, poco a poco, la harina y las cáscaras de limón y de naranja confitadas, las dos clases de pasas, previamente remojadas y escurridas, y las nueces. Amase unos 5 minutos y vierta en un molde especial para panettone de 1 kg. de capacidad, previamente engrasado. Tape el molde con un paño y deje reposar, en un lugar templado, durante 1 hora o hasta que haya doblado su volumen. Seguidamente, introduzca el molde en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 40-50 minutos.
Por último, retire el molde del horno y deje que se temple; desmolde el panettone sobre una rejilla y deje que se enfríe completamente antes de servir.

Nota: Si no dispone de un molde para panettone puede utilizar latas de conserva vacías, teniendo en cuenta que si utiliza latas de 500 g., debe reducir el tiempo de cocción a 30-40 minutos.

PAN DE CALABAZA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8 personas

600 g. de pulpa de calabaza
300 g. de harina de trigo
250 g. de azúcar
200 g. de pasas sultanas
Una pizca de sal • 3 huevos
4 cucharadas de aceite de oliva
30 g. de clavos de olor (de especias)
30 g. de canela en polvo (molida)
20 g. de semillas de cardamomo
1 sobrecito de levadura en polvo (polvo de hornear)

Para la terminación:
1 cucharada de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

Corte la calabaza en rebanadas de 2 cm. de espesor y colóquelas sobre una placa de horno engrasada. Introdúzcala en el horno, precalentado a temperatura media, durante 15 minutos y sin dejarla enfriar, pásela por el pasapurés.
Unte con mantequilla y enharine ligeramente un molde acanalado de 1/2 l. de capacidad. Triture los clavos de olor y las semillas de cardamomo hasta reducirlos a polvo. En un cuenco, mezcle la harina tamizada con la sal, la canela, los clavos, el cardamomo y la levadura. En otro cuenco, bata los huevos con un tenedor, agrégueles el puré de calabaza, las pasas, el azúcar y el aceite y remueva; únalos bien y añada lentamente la mezcla de harina.
Vierta el preparado en el molde, nivélelo con una espátula e introdúzcalo en el horno, precalentado a temperatura media. Deje cocinar durante 1 hora, retírelo del horno y desmóldelo en una fuente de servir. Déjelo enfriar completamente, espolvoréelo con el azúcar glass y córtelo en rebanadas.

LEÑO DE CHOCOLATE

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6-8 personas

150 g. de chocolate fondant
3 cucharadas de agua
1 cucharada de café instantáneo
5 huevos, separadas las claras de las yemas
250 g. de azúcar
50 g. de mantequilla, fundida
150 g. de harina de trigo

Para el relleno:
250 g. de crema de chocolate (ver receta en el tomo 1, página 29)

Para la cobertura:
200 g. de chocolate fondant
2 cucharadas de crema (nata) líquida
1 cucharada de mantequilla

Vierta en un cazo el chocolate, troceado, el agua y el café, y cocine a fuego lento hasta que el chocolate se funda.
Mientras tanto, bata las yemas, junto con el azúcar y la mantequilla. Añada el chocolate fundido y la harina batiendo todo bien, hasta que resulte una mezcla suave y homogénea.
Seguidamente, monte las claras a punto de nieve e incorpórelas, cuidadosamente para que no se bajen, al preparado anterior.
A continuación, engrase abundantemente con mantequilla un molde de 30 x 20 centímetros. Vierta en él la masa e introduzca en el horno, precalentado a temperatura media, 20 ó 25 minutos. Retírelo del horno y desmolde sobre un paño húmedo. Rellénelo con la crema de chocolate y enróllelo con ayuda del paño.
Por último, funda al baño María el chocolate de la cobertura. Agregue la nata y la mantequilla y cuando la mezcla esté homogénea cubra con ella el bizcocho. Déjelo solidificar ligeramente y con ayuda de un tenedor, haga los nudos y las rayas del tronco, déjelo solidificar por completo y adórnelo al gusto.

PASTEL DE PASCUA

Microondas: NO

Congelación: SI

Tiempo de elaboración: LARGO

Para 6-8 personas

8 huevos • 300 g. de azúcar
300 g. de harina de trigo
1 cucharada de levadura en polvo (polvo de hornear)
La cáscara de 1/2 limón rallada
Mantequilla y harina de trigo para el molde

Para la cobertura y el relleno:
200 g. de chocolate fondant
2 cucharadas de leche
50 g. de mantequilla
200 g. de mermelada (confitura, dulce) de fresa (amiésgado, fraga, frutilla, metra)

Para adornar:
50 g. de granillo de azúcar de colores
50 g. de fideos de chocolate
250 g. de nata (crema de leche) montada
Huevos y figuras de chocolate

Casque los huevos en un cuenco y bátalos, con ayuda de un batidor de varillas; añada, poco a poco y sin dejar de batir, el azúcar y continúe trabajando hasta obtener una mezcla suave y espumosa.
Tamice la harina junto con la levadura y añádala, poco a poco, a la mezcla anterior, removiendo cuidadosamente con una cuchara.
Incorpore la cáscara de limón rallada y continúe trabajando hasta obtener una masa homogénea.
Seguidamente, unte con mantequilla un molde redondo y enharínelo ligeramente. Vierta en él la masa preparada e introdúzcalo en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante aproximadamente unos 45 minutos.
Transcurrido el tiempo de cocción, retire del horno, desmolde el bizcocho y déjelo enfriar.

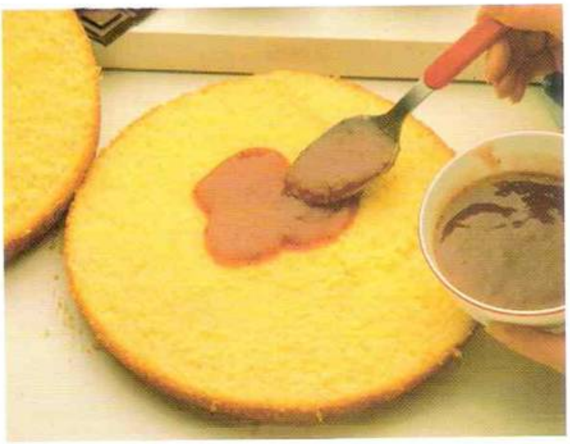
Mientras tanto, funda el chocolate junto con la leche y la mantequilla en un cacito al baño María, cocinando a fuego lento y removiendo constantemente con una cuchara de madera.
A continuación, corte el bizcocho por la mitad en sentido horizontal, extienda la mermelada sobre la capa inferior y cubra con la otra capa. Vierta por encima el chocolate, extiéndalo de manera uniforme, por toda la superficie y los laterales de la tarta, deje que se enfríe y espolvoree la superficie con el granillo de azúcar de colores y los laterales con los fideos de chocolate.
Vierta la nata en una manga pastelera, con boquilla rizada, forme un cordón de copitos en el borde inferior de la tarta y adorne la superficie con un poco de nata y los huevos y las figuras de chocolate.

Bata los huevos en un cuenco (1), añada la harina, la levadura y la cáscara de limón y vierta la masa obtenida en un molde engrasado y enharinado (2). Hornéelo unos 45 minutos, desmóldelo y córtelo por la mitad (3). Rellénelo con la mermelada (4) y vierta por encima el chocolate fundido (5), extendiéndolo bien con una espátula (6).

1

2

3


4

5

6

TEJAS DE PIÑON

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 30 piezas

3 claras
125 g. de azúcar
75 g. de harina de trigo tamizada
60 g. de mantequilla ablandada
30 g. de piñones (o nueces o almendras)

Bata en un cuenco las claras y el azúcar. Añada la harina y la mantequilla y mezcle bien. Incorpore finalmente los piñones picados o el fruto seco que haya elegido.

A continuación, con ayuda de una cucharilla, vaya colocando bolitas en una bandeja de horno, dejando una separación entre cada una, de 8 centímetros. Aplástelas para formar tortitas delgadas e introduzca en el horno, precalentado a temperatura media, hasta que las orillas estén doraditas.

Seguidamente, retírelas del horno y colóquelas rápidamente sobre el rodillo o un cilindro de 5 centímetros de diámetro, presionando para que se forme la teja. Debe trabajar deprisa porque si se enfrían no se les podrá dar la forma de teja. Si se le endurecen, vuelva a introducir en el horno unos segundos, para poderlas manejar.

Déjelas enfriar y consérvelas en una caja metálica herméticamente cerrada o en bolsas de celofán.

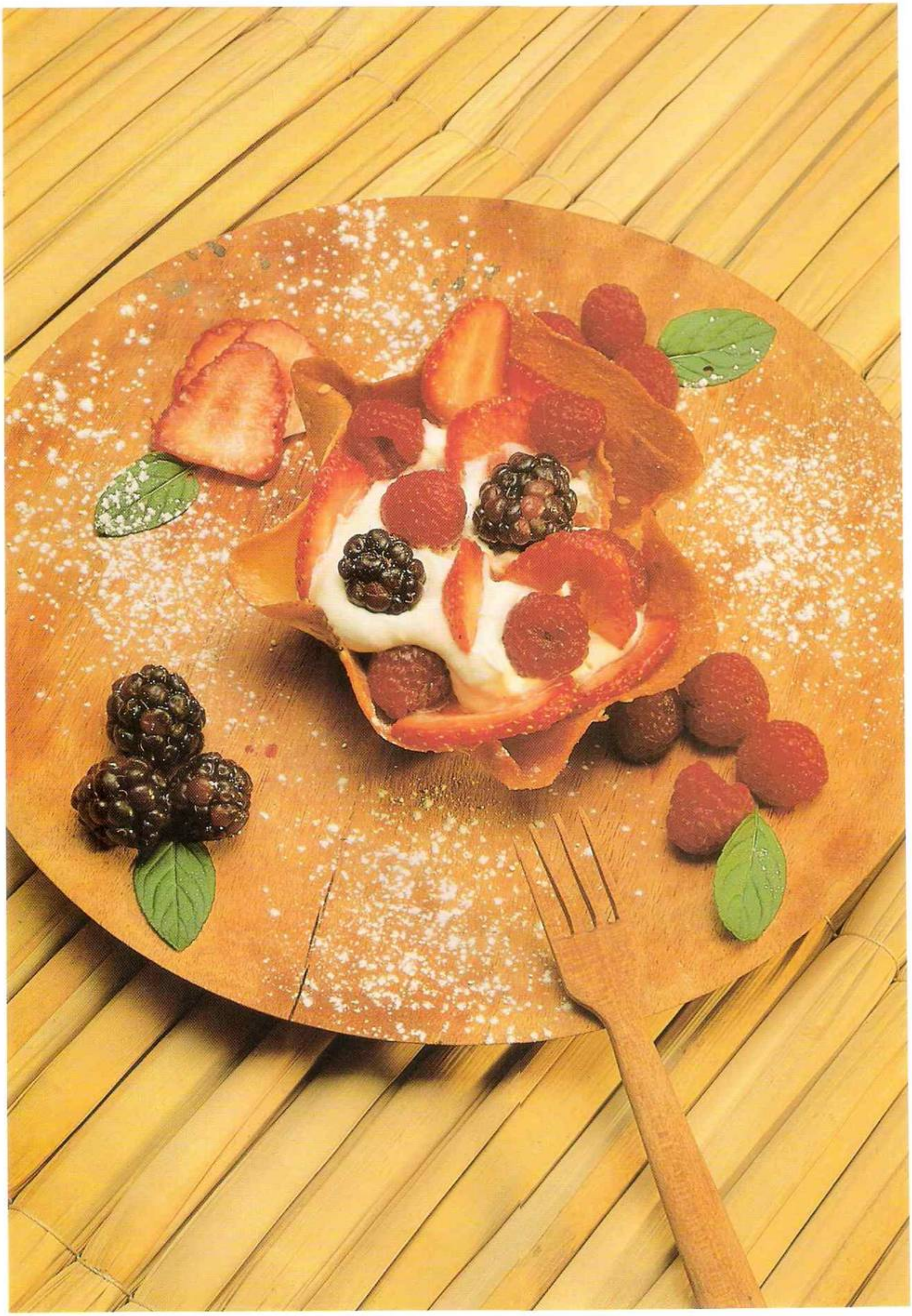
TARTA DE CREMA Y MERENGUE

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

250 g. de harina de trigo
1/2 cucharadita de sal
150 g. de mantequilla
5 ó 6 cucharadas de agua fría

Para el relleno:
4 cucharadas de fécula de maíz (maicena, harina de maíz)
El jugo (zumo) de 5 limones
La ralladura de 3 limones
750 g. de azúcar
750 ml. de agua • 6 yemas
2 1/2 cucharadas de mantequilla
6 claras montadas a punto de nieve con 100 g. de azúcar

Tamice la harina junto con la sal sobre un cuenco. Añada la mantequilla y trabaje hasta que parezca miga de pan desmenuzada. Agregue, poco a poco, el agua, trabaje hasta formar una bola, tratando de manejarla lo menos posible con las manos e introduzca en el frigorífico unos 30 minutos.
Extienda la masa y forre con ella un molde, engrasado. Pinche la base e introduzca el molde en el horno, precalentado a temperatura media-alta, unos 16 ó 18 minutos, o hasta que esté bien cocida.
Prepare el relleno: vierta en una cacerola al fuego la maicena, la ralladura y el zumo de limón, el azúcar, el agua y las yemas y cocine, sin dejar de remover hasta que espese y al remover se vea el fondo de la cacerola. Retire del fuego, agregue la mantequilla, mezcle todo bien y deje enfriar.
Por último, rellene con el preparado la tartaleta, cubra con el merengue e introduzca en el horno, con el gratinador encendido, durante unos minutos, para que se dore la superficie.



TULIPAS CON FRUTAS DEL BOSQUE

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 10 personas

125 g. de azúcar
125 g. de mantequilla
125 g. de harina de trigo
4 claras de huevo
Una pizca de sal
500 g. de frambuesas (moras)
500 g. de zarzamoras
250 g. de fresas (amiésgado, fraga, frutilla, metra)
2 cucharaditas de jugo (zumo) de limón
2 yogures de naranja
2 cucharadas de azúcar

Prepare las tulipas: vierta en el vaso de la batidora eléctrica el azúcar, la mantequilla y las claras, y bátalas. Añada la harina y la sal y continúe batiendo hasta obtener una masa homogénea.
Vierta pequeñas cantidades de la masa en una bandeja de horno, previamente engrasada y precalentada, forme redondeles e introduzca en el horno a temperatura media, durante 4-5 minutos. Retire del horno y, en caliente, despegue los redondeles con una espátula. Ponga cada redondel rápidamente sobre un bote, boca abajo, tape con un paño y presione para darle forma de tulipa.
Seguidamente, limpie y lave las frutas, cortando por la mitad las fresas si éstas fueran muy grandes, mézclelas y agregue el zumo de limón.
A continuación, vierta los yogures en un cuenco, junto con el azúcar y mézclelos bien hasta obtener una salsa fina.
Rellene cada tulipa con parte de las frutas, cúbralas con la salsa y sobre ésta, ponga el resto de las frutas. Si lo desea, espolvoréelas con coco rallado y tostado.

MANZANAS RELLENAS DE FRUTOS

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

6 manzanas reineta
60 g. de nueces, peladas
30 g. de piñones, pelados
60 g. de almendras, peladas
60 g. de pasas sultanas
25 g. de mantequilla
2 cucharadas de miel
250 ml. de vino dulce

Tueste ligeramente las almendras durante unos minutos en el horno, precalentado a temperatura media; retírelas del horno, déjelas enfriar y píquelas junto con las nueces. Ponga en un cuenco las pasas, los piñones, la mantequilla en trocitos, las almendras y las nueces picadas; agregue la miel y remueva hasta obtener una mezcla homogénea.

Lave cuidadosamente las manzanas, séquelas y quíteles el corazón con el utensilio especial o con un cuchillo muy fino. Introduzca la mezcla preparada, con la ayuda de una cucharilla, en el hueco de cada manzana, presionándola ligeramente, y practique una incisión horizontal en el centro de cada manzana para evitar que la cáscara se separe de la pulpa durante la cocción.

A continuación, coloque las manzanas en una fuente y rocíelas con el vino dulce, vertiéndolo sobre cada una de las manzanas. Agregue 125 mililitros de agua en el fondo de la fuente e introdúzcala en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 40 minutos aproximadamente, hasta que las manzanas estén bien tiernas.

Retire la fuente del horno y sirva las manzanas calientes o templadas en la misma fuente de cocción, o disponiéndolas en una fuente de servir.

BIZCOCHO RELLENO DE FRUTAS

Microondas: NO
Congelación: SI (sin rellenar)
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4-6 personas

Para el bizcocho (biscote, bizcochuelo):
150 g. de mantequilla ablandada
150 g. de azúcar
1 cucharadita de vainilla en polvo
3 huevos
3 cucharadas de leche
300 g. de harina de trigo
1 cucharada de levadura en polvo (polvo de hornear)
Mantequilla para el molde

Para el relleno:
El jugo (zumo) de 1 naranja
1 copita de vino dulce
4 rodajas de piña (ananá) en almíbar, de lata
2 cucharadas del almíbar de la piña (ananá)
2-3 kiwis • 1-2 naranjas
150 g. de fresas (amiésgado, fraga, frutilla, metra)

Prepare el bizcocho según se indica en el tomo 1, página 24.
A continuación, unte de manera uniforme, con mantequilla, un molde de canastilla y vierta en él la masa para bizcocho.
Seguidamente, introduzca el molde en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante unos 35 minutos.
Retire el molde del horno, desmolde el bizcocho sobre una rejilla y deje que se enfríe.
Mientras tanto, pele y lave las frutas. Corte los kiwis y las fresas (reservando unas enteras) en láminas finas, y las rodajas de piña y las naranjas en gajos.
Mezcle en un cuenco el zumo de naranja y la copita de vino y, con ayuda de un pincel, barnice la superficie del bizcocho.
A continuación, coloque las láminas de fresas en el borde superior del bizcocho y rellene la canastilla con las frutas restantes, disponiéndolas en forma de rayos y alternando los colores.
Por último, barnice las frutas con el almíbar de piña e introduzca el bizcocho en el frigorífico hasta el momento de servir.

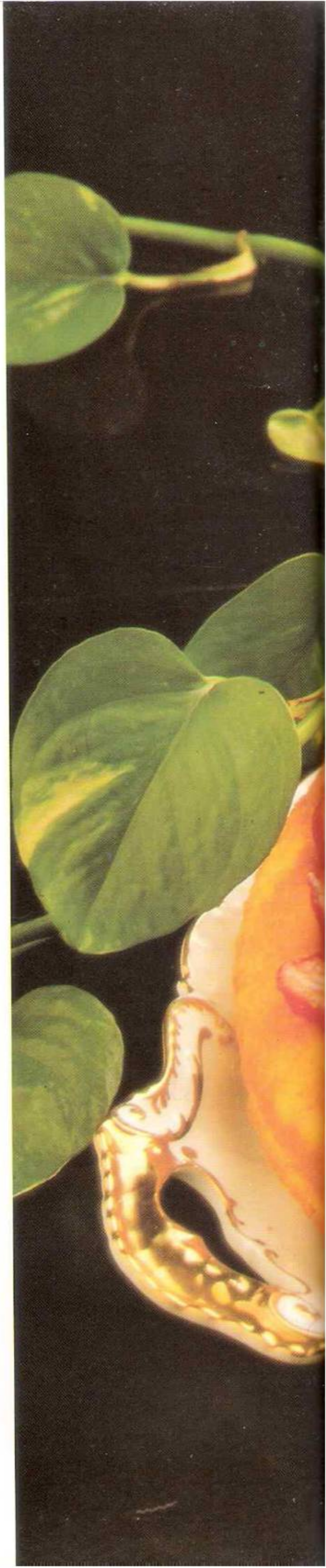
Unte, uniformemente, con mantequilla un molde de canastilla (1), vierta en él la masa para bizcocho (2) y hornee. Barnice el bizcocho con el zumo de naranja mezclado con el vino (3) y coloque encima las frutas, disponiéndolas de manera decorativa (4).

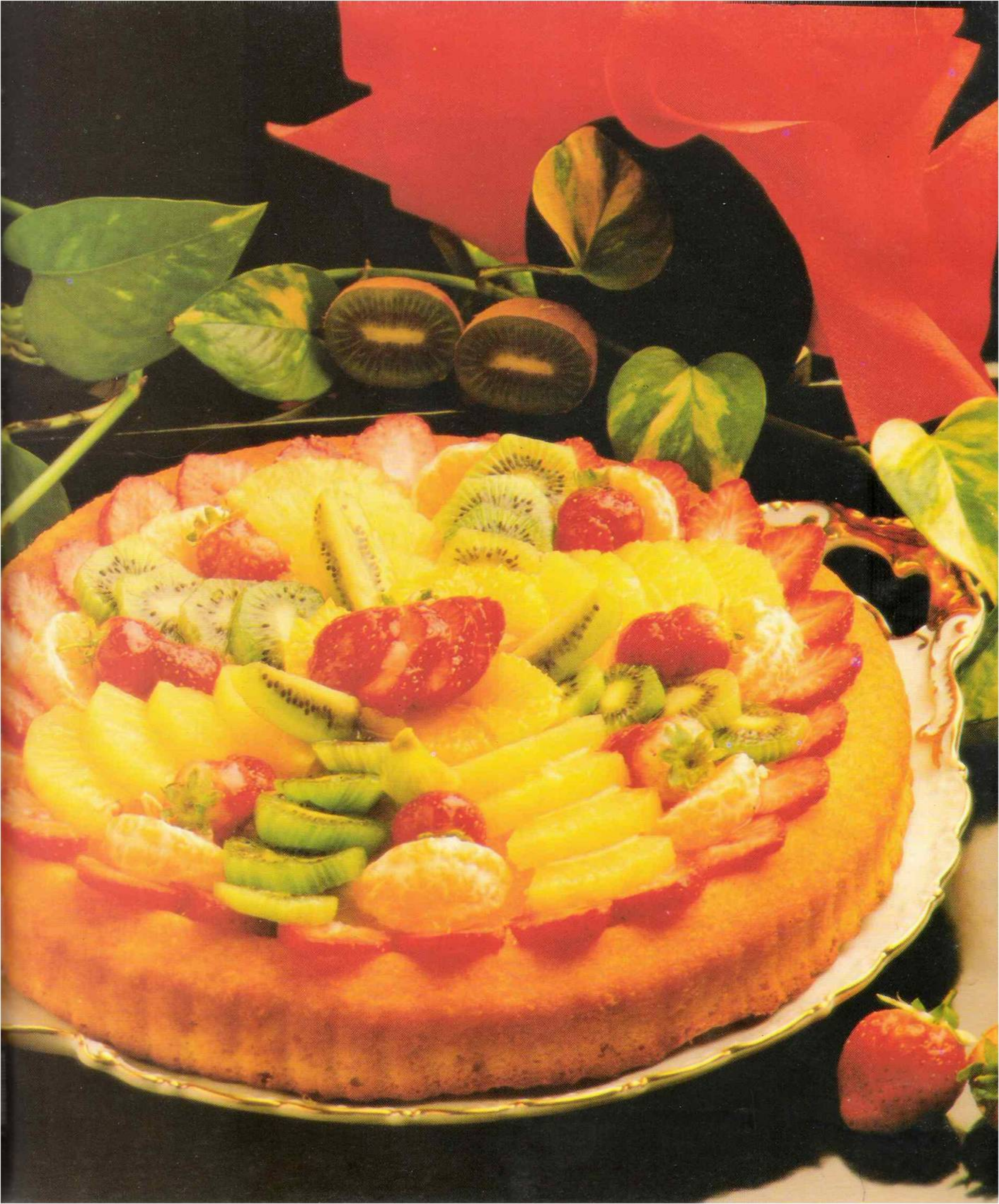
1

2

3

4





Postre helado.

CREME BRULEE

Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

500 ml. de crema (nata) líquida
1 tacita de leche
1 rajita (palito) de vainilla
1 huevo • 5 yemas de huevo
120 g. de azúcar

Para el caramelo:
100 g. de azúcar

Para la terminación:
30 g. de azúcar
1 cucharadita de aceite

En un cuenco mezcle las yemas de huevo, el huevo entero y el azúcar y reserve. Vierta la leche y la nata en una cacerolita, agregue la vainilla y ponga al fuego hasta que comience la ebullición. Retire del fuego e incorpore poco a poco a la mezcla de huevos y azúcar, batiendo continuamente.

Pase la mezcla por el colador y viértala sobre una fuente de horno grande y baja. Cueza al baño María en el horno, precalentado a temperatura media, durante 1 hora (tenga la precaución de que el agua no sobrepase la tercera parte del recipiente que contiene la crema). Retire la fuente del horno, déjela enfriar e introdúzcala en el frigorífico.

Media hora antes de servirla prepare el caramelo: en un cacito disuelva el azúcar con 3 cucharadas de agua y deje cocer hasta obtener un caramelo de color clarito. Viértalo directamente sobre la crema fría, distribuyéndolo uniformemente en una capa lo más fina posible (1 ó 2 milímetros). La crème brûlée se sirve directamente en la fuente de cocción.

Prepare la terminación: disuelva el azúcar con una cucharada de agua en una cacerolita; deje cocer a fuego muy lento hasta que tenga un color dorado. Con una cuchara viértalo, dejándolo caer en hilos, sobre un cuenco pequeño untado con aceite, recubriendo las paredes casi por completo. Deje enfriar; despegue el "cestito" de azúcar del cuenco y colóquelo en el centro de la crème brûlée. Si desea una decoración distinta, levante hilos de caramelo con un tenedor y forme una especie de nido de azúcar hilado. Colóquelo en el centro del dulce.

POSTRE HELADO

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8 personas

800 g. de requesón (quesillo, ricota)
200 g. de azúcar • 2 huevos
100 g. de fruta confitada
1 cucharadita de canela en polvo (molida)
Licor y bizcochos de vainilla

Pase el requesón por la batidora, en pequeñas cantidades, hasta obtener una crema suave. Aparte, bata los huevos con el azúcar, hasta que quede una crema espumosa; agréguela al requesón batido y mezcle enérgicamente hasta que quede un preparado homogéneo. Incorpore la canela y la fruta cortada en trocitos.

Forre un recipiente redondo, o de una forma similar, con papel de aluminio. Recubra las paredes con los bizcochos, previamente remojados en el licor diluido con agua, comprimiéndolos bien.

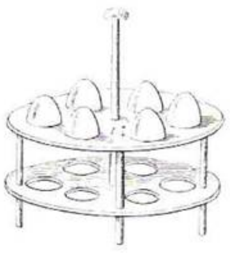
Vierta la mitad de la crema de queso y coloque sobre ésta otra capa de bizcochos emborrachados. Cubra con el resto de la crema e introduzca en el frigorífico por lo menos unas cuatro horas. Antes de servir adorne con fruta.

ROSQUILLAS

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 24 rosquillas

125 ml. de aceite de oliva
La cáscara de 1 limón
2 huevos
100 g. de azúcar
La cáscara rallada de 1 limón
1 cucharada de jugo (zumo) de limón
1 cucharada de agua
500 g. de harina de trigo
1 cucharadita de levadura en polvo (polvo de hornear)
Aceite para freír
Azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo), para la terminación

Ponga el aceite con la cáscara de limón en una sartén a fuego lento unos 10 minutos aproximadamente. A continuación, deje templar, retire la cáscara y reserve.
En un cuenco bata enérgicamente los huevos con el azúcar, la ralladura de limón y el agua. Cuando se haya doblado su volumen, agregue el aceite frito y el zumo de limón.
Incorpore la harina tamizada con la levadura y mezcle hasta conseguir una masa blandita.
Tome pequeñas porciones de la misma y moldee las rosquillas.
Ponga a calentar en una sartén al fuego, abundante aceite. Fría las rosquillas, escúrralas y colóquelas sobre papel de cocina absorbente para eliminar el exceso de aceite. Dispóngalas en una fuente de servir y espolvoréelas con azúcar glass.



Natillas; Bombones de fresón.

BOMBONES DE FRESON

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4 personas

200 g. de fresones
1 tableta de chocolate blanco
1 tableta de chocolate sin leche

Trocee los chocolates por separado, viértalos en dos recipientes y derrítalos al baño María.
A continuación, retírelos del fuego, remuévalos y bañe los fresones en el chocolate.
Por último, déjelos reposar para que el chocolate se enfríe y solidifique y sírvalos fríos.

NATILLAS

Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4 personas

100 g. de azúcar
500 ml. de leche
3 yemas de huevo
1 1/2 cucharadas rasas de fécula de maíz (maicena, harina de maíz)
1 cáscara de limón
1 rajita (palito) de canela
Canela en polvo (molida)

Mezcle en la batidora el azúcar, la leche, las yemas de huevo y la maicena, bata todo muy bien y vierta en un cazo al fuego; cueza sin parar de remover hasta que se forme una crema.
A continuación, agregue la cáscara de limón (sólo la parte amarilla) y la rajita de canela, y continúe la cocción durante unos 2 ó 3 minutos más.
Seguidamente, aparte el cazo del fuego, retire la cáscara de limón y la rajita de canela, y pase el preparado por la batidora para que la mezcla quede lisa y homogénea.
Por último, vierta en una fuente de servir, espolvoree con la canela en polvo, y deje enfriar.
Sirva adornada con galletas o palitos de chocolate.

BIZCOCHO CON FRUTAS Y NUECES

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

14 soletas (bizcochos de soletilla)
250 ml. de crema (nata) líquida
2 cucharadas de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
100 g. de frutas confitadas
50 g. de nueces sin cáscara
100 g. de chocolate fondant
200 ml. de vino dulce

Para la terminación:
100 ml. de crema (nata) líquida
1 cucharada de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

Introduzca las nueces en el horno, precalentado a temperatura baja, durante unos minutos, retírelas del horno y quíteles la piel que las cubre, frotándolas con un paño. Triture finamente las frutas confitadas y las nueces. Trocee el chocolate fondant; vierta 50 mililitros de nata en un cacito, póngalo al fuego y lleve a ebullición; retírelo del fuego y agregue el chocolate troceado, deje reposar unos minutos y remueva. Incorpore la fruta confitada y las nueces trituradas, mezcle bien y deje enfriar. Monte la nata restante junto con el azúcar glass y resérvela en el frigorífico.

Vierta en un cuenco el vino, introduzca en él 8 bizcochos, deje que se mojen rápidamente, por ambos lados, y dispóngalos en el fondo y las paredes de un molde rectangular con fondo cóncavo de 25 centímetros de largo.

Seguidamente, cúbralos con la mitad de la nata montada, reservada en el frigorífico, distribuyéndola, con ayuda de una espátula o el dorso de una cuchara, en una capa uniforme. Vierta por encima la mezcla de frutas confitadas, nueces y chocolate y cubra con la nata montada restante, extendiéndola uniformemente. Por último, disponga el resto de los bizcochos de soletilla, previamente humedecidos con el vino, sobre la nata, cubra el molde con una hoja de papel de aluminio, introdúzcalo en el frigorífico y deje reposar el dulce, durante 1 hora, por lo menos.

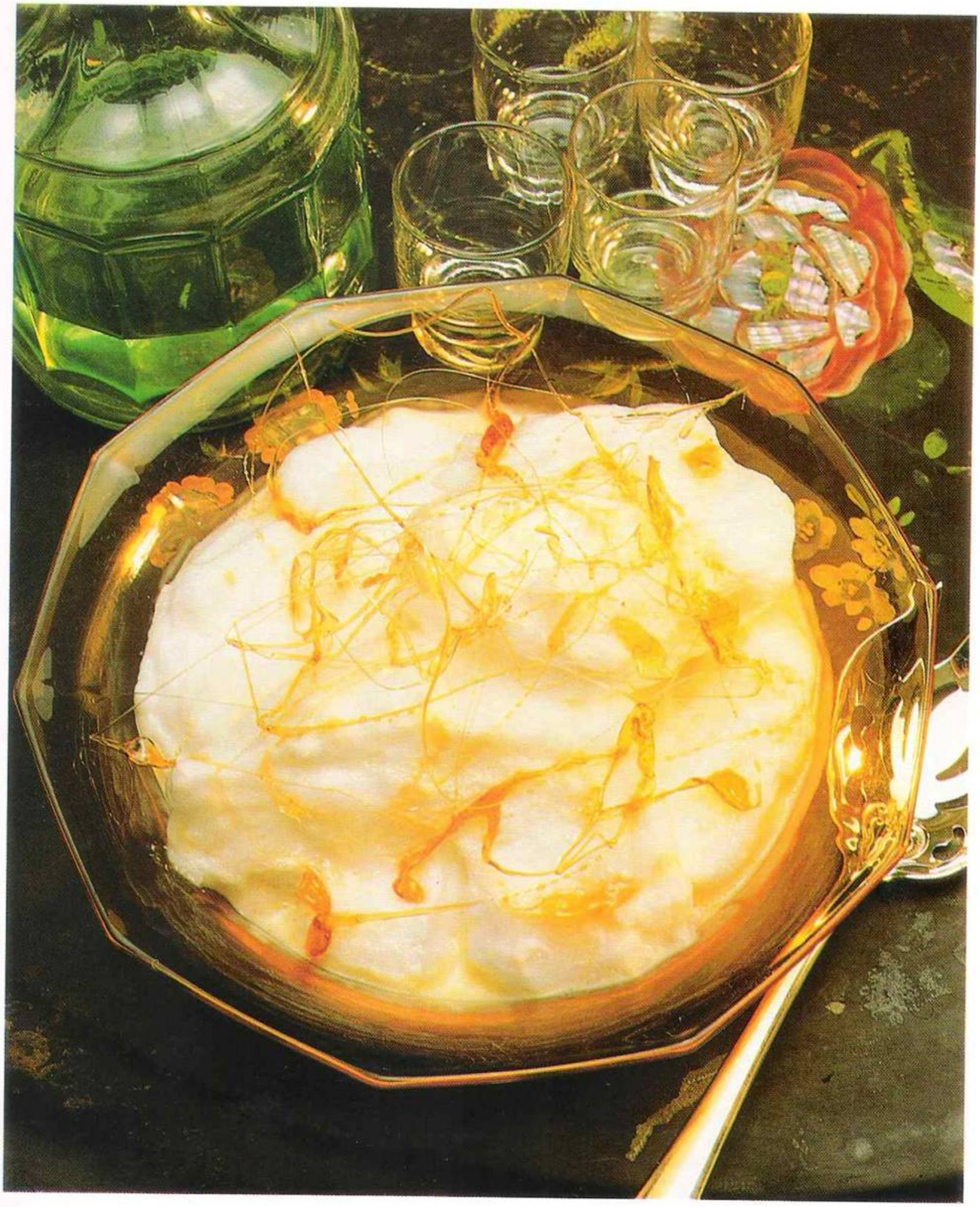
Finalmente, prepare la terminación: monte la nata con el azúcar. Desmolde el dulce sobre una fuente, introduzca la nata en una manga pastelera con boquilla rizada y, presionándola ligeramente, forme una fila de copitos de nata en el centro de la superficie del dulce y un gran copo de nata, en los puntos de unión laterales de los bizcochos. Introduzca de nuevo en el frigorífico antes de servirlo bien frío.

HUEVOS A LA NIEVE

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 10 personas

8 huevos, separadas las claras de las yemas
375 g. de azúcar
500 ml. de leche
1 cucharadita de extracto de vainilla
Unas gotas de jugo (zumo) de limón
Caramelo líquido para la decoración

Con una batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve firme, junto con el zumo de limón y 125 gramos de azúcar; agregue 125 gramos más de azúcar, poco a poco, mezclando con una cuchara de madera, para que no se bajen las claras.
Ponga a hervir agua en una cacerola baja y ancha. Con la ayuda de una cuchara grande vaya formando montoncitos de merengue y viértalos en la cacerola, unos pocos cada vez para que no se peguen. Pasados 2 minutos, déles la vuelta para que se hagan por el otro lado. Retírelos de la cacerola, colóquelos sobre un paño limpio y déjelos enfriar.
Mientras tanto, prepare la crema: ponga a hervir la leche junto con el extracto de vainilla en una cacerola al fuego; bata las yemas con el azúcar restante, hasta obtener una mezcla cremosa y blanquecina. Incorpore la leche hirviendo, pase la mezcla a la cacerola y póngala de nuevo a fuego suave, removiendo hasta que la crema espese, sin que llegue a hervir. Cuélela inmediatamente y déjela enfriar, removiéndola de vez en cuando.
Por último, coloque encima los huevos a la nieve, formando un montículo y sírvalos decorados con el caramelo líquido.



POSTRE DE DEDOS DE DAMA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

350 g. de soletas (bizcochos de soletilla)
250 ml. de crema (nata) líquida
3 cucharadas de leche
1 cucharada de azúcar
3 cucharadas de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
4 cucharadas de virutas de chocolate
2 cucharadas de café soluble, disueltas en 125 ml. de agua
100 g. de fresas (amiésgado, fraga, frutilla, metra)
2 cucharadas de amaretto (u otro aromatizante al gusto)

Bata la nata líquida con el azúcar glass hasta que esté firme.
Mezcle el café disuelto, el azúcar y el amaretto, removiendo bien para que se disuelva el azúcar, y añada la leche.
Remoje los bizcochos en la mezcla de café y cubra con ellos el fondo de un recipiente rectangular. Vierta encima una capa de nata, forme otra capa de bizcochos y continúe así hasta que se agoten los ingredientes, terminando con una capa de nata.
Limpie y lave las fresas, córtelas por la mitad y colóquelas en la superficie del postre. Espolvoréelo con las virutas de chocolate e introduzca en el frigorífico, durante 2 ó 3 horas antes de servir.

1

Bata la nata con el azúcar glass (1); remoje los bizcochos y cubra el fondo del molde (2). Vierta encima una capa de nata (3) y repita la operación hasta agotar los ingredientes. Adorne con las fresas, espolvoree con el chocolate (4) e introduzca en el frigorífico durante 2 ó 3 horas antes de servirlo.

2

3

4

BIZCOCHO ESCARCHADO

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 10-12 personas

250 g. de harina de trigo
250 g. de azúcar • 6 huevos
2 cucharaditas de levadura en polvo (polvo de hornear)
La cáscara rallada de 1 limón

Para la terminación:
50 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
La cáscara rallada de 1 limón
Jugo (zumo) de limón
Frutas confitadas (limón, cereza, ciruela)

Unte con mantequilla y enharine ligeramente un molde de bordes altos de 18-20 cm. de diámetro.
En un cuenco, vierta los huevos, el azúcar y la ralladura de limón, y bata con un batidor hasta obtener una mezcla espesa y homogénea. Añada, poco a poco, la harina tamizada con la levadura y continúe batiendo hasta que los ingredientes estén bien unidos.
Vierta la mezcla en el molde preparado, introduzca en el horno, precalentado a temperatura media, y cocine durante 35-40 minutos hasta que el bizcocho esté dorado. Retírelo del horno, déjelo enfriar y desmóldelo.
En un cuenco, ponga el azúcar glass tamizado, la ralladura y el zumo de limón que usted juzgue necesario para obtener una crema fluida. Viértala, con una cuchara, sobre la superficie del bizcocho y déjela caer por los bordes en forma de escarcha. Disponga el bizcocho en una fuente de servir y rodee la base con gajitos de limón confitado. Sitúe sobre la parte superior, unos trocitos de ciruela y una cereza en el centro.

GALLETAS DE CHOCO-CHIPS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 50-60 piezas

150 g. de mantequilla o margarina
125 g. de azúcar
125 g. de azúcar moreno (negro)
1 huevo
1 cucharadita de extracto de vainilla
250 g. de harina de trigo
1/2 cucharadita de bicarbonato
1/2 cucharadita de sal
125 g. de nueces picadas
1 paquete de 160 g. de chips de chocolate picados

Vierta en un cuenco la mantequilla, los azúcares, el huevo y el extracto de vainilla y mezcle con una cuchara de madera hasta que esté todo bien incorporado.
Mezcle en otro cuenco la harina, el bicarbonato y la sal, e incorpórelos al preparado anterior.
A continuación, agregue las nueces y los chips. Remueva todo bien y vaya colocando cucharaditas de la mezcla en una bandeja de horno, dejando 4 centímetros entre cada una.
Seguidamente, introduzca la bandeja en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 8 ó 10 minutos, o hasta que estén doraditas. Las galletas deberán estar un poco blandas.
Retírelas del horno y déjelas enfriar antes de despegarlas de la bandeja.

ROSCO DE CAFE

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 6 personas

Para la pasta choux:
250 ml. de agua
80 g. de mantequilla
1/2 cucharadita de sal • 4 huevos
1 cucharadita de azúcar
125 g. de harina de trigo

Para la crema de café:
100 g. de mantequilla
2 cucharadas de café soluble
1 cucharada de agua hirviendo
100 g. de azúcar glass
(impalpable, glacé, en polvo)

Prepare la pasta choux como se indica en el tomo 1, página 25.
A continuación, viértala en la manga pastelera y sobre una placa de horno, engrasada, vaya haciendo pastelitos, pegados unos a otros. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos.
Mientras tanto, prepare la crema de café, como se indica en el tomo 1, página 29 y reserve.
Abra el rosco por la mitad, en sentido horizontal, y rellénelo con la crema de café, reservando un poco para el adorno.
Déle su forma inicial, adorne la superficie con la crema restante y sobre ésta, vierta un chorrito de café soluble, disuelto en agua.

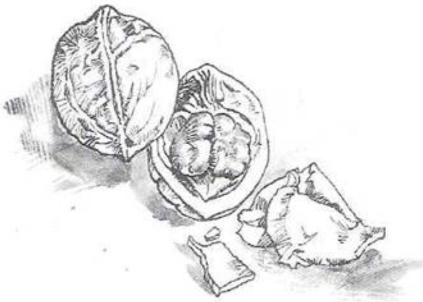
BIZCOCHO BORRACHO

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4-6 personas

3 huevos
6 cucharadas de harina de trigo
3 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de levadura en polvo (polvo de hornear)
Mantequilla
Sal

Para el almíbar:
250 ml. de agua
200 ml. de ron
125 g. de azúcar

Separe las yemas de las claras y bata estas últimas a punto de nieve, junto con una pizca de sal.
A continuación, agregue el azúcar y las yemas y cuando la mezcla esté homogénea, añada, poco a poco, la mitad de la harina, sin dejar de remover.
Seguidamente incorpore la levadura y la harina restante y trabaje hasta formar una masa.
Vierta el preparado obtenido en un molde redondo, previamente engrasado con mantequilla e introdúzcalo en el horno, precalentado a temperatura media, durante 45 minutos.
Mientras tanto, prepare el almíbar: vierta el agua, el azúcar y el ron en un cazo. Póngalo al fuego y remueva hasta que el azúcar se disuelva. Deje cocer durante 5 minutos, retírelo del fuego y manténgalo caliente.
Una vez que el bizcocho esté listo, retírelo del horno y báñelo con el almíbar, lentamente. Una vez absorbido el almíbar, desmóldelo con cuidado sobre la fuente de servir.
Puede servirlo solo o adornado con frutas confitadas o nata.



TARTA DE YOGUR

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4-6 personas

250 g. de harina de trigo
120 g. de mantequilla ablandada
200 g. de azúcar • 2 huevos
4 cucharadas de leche
1 sobrecito de levadura en polvo (polvo de hornear)
150 g. de yogur natural
La cáscara rallada de 1 limón
1 cucharada de jugo (zumo) de limón
Una pizca de sal

Para la terminación:
2 cucharadas de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
1 cucharadita de canela en polvo (molida)

Unte un molde redondo con mantequilla y enharínelo. Separe las yemas de las claras.
Ponga la mantequilla troceada en un cuenco con el azúcar; trabaje la mezcla hasta que esté suave y espumosa e incorpore, de una en una, las yemas. En otro cuenco, mezcle el yogur con la leche y agréguelos a la mezcla anterior. Añada, poco a poco la harina tamizada con la levadura, y la ralladura y el zumo de limón, sin dejar de remover hasta que los ingredientes estén bien integrados.
En un cuenco aparte, monte las claras con la sal, a punto de nieve firme; incorpórelas delicadamente a la mezcla anterior. Viértala en el molde, e introduzca en el horno, precalentado a temperatura media, 45 minutos, o hasta que la superficie de la tarta esté dorada.
Retire del horno, desmolde la tarta y deje enfriar. Espolvoréela con el azúcar glass; ponga encima una plantilla con un diseño a su gusto, espolvoree la canela a través de un colador y retire la plantilla.

BOCADITOS DE NATA

Microondas: NO
Congelación: SI (sin rellenar)
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 2 personas

70 g. de pasta choux (ver receta en el tomo 1, página 25)
1 clara
100 ml. de crema (nata) líquida
1 cucharada de azúcar
100 g. de chocolate sin leche

Prepare la pasta choux siguiendo las instrucciones del tomo 1, página 25, y ponga 8 ó 10 cucharadas sobre una placa de horno, previamente engrasada, dejando espacio entre cada montoncito para que no se peguen al subir.
A continuación, introduzca la placa en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos. Baje la temperatura y hornee durante otros 15 minutos. Retírelos del horno, hágales un pequeño corte para dejar escapar el vapor y vuelva a introducirlos en el horno, durante 5 ó 10 minutos más, para que se sequen. Retire del horno y déjelos enfriar sobre una rejilla.
Mientras tanto, bata la clara a punto de nieve, e incorpórela a la nata montada junto con el azúcar.
Seguidamente, corte cada bocadito casi por la mitad y reparta la crema entre ellos, con ayuda de una manga pastelera.
Por último, funda el chocolate al baño María. Cuando esté derretido, vierta una cucharadita sobre la superficie de cada bollito y déjelo solidificar ligeramente, antes de servir.

DULCES BORRACHOS DE GUADALAJARA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 10-12 personas

Para el bizcocho:
6 huevos • 125 g. de azúcar
250 g. de harina de trigo

Para el almíbar:
300 g. de azúcar
1 vasito de vino de Málaga

Para la terminación:
2 cucharadas de azúcar
Una pizca de canela

Forre una placa de horno con papel vegetal, úntelo con mantequilla y enharínelo ligeramente.
Prepare la masa para el bizcocho, siguiendo las instrucciones del tomo 1, página 24. Viértala en la placa preparada e introdúzcala en el horno, precalentado a temperatura media, durante 10-12 minutos. Retire el bizcocho del horno, déjelo reposar durante 5 minutos, y córtelo en cuadrados de 6 centímetros de lado.
Prepare el almíbar: vierta el azúcar en un cazo al fuego con 3 decilitros de agua, y deje hervir hasta que el azúcar esté disuelto. Retire el cazo del fuego, agréguele el vino y déjelo enfriar.
Sumerja los bizcochos en el almíbar, de uno en uno, retírelos rápidamente y déjelos escurrir sobre una hoja de papel absorbente de cocina. Espolvoréelos con el azúcar y la canela, mezclados, y colóquelos en una fuente de servir.

TORTAS DE PLATANO

Microondas: NO
Congelación: SI (sin la miel)
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4-6 personas

4 plátanos (banana, cambur), no muy maduros
El jugo (zumo) de 1 limón
500 g. de harina de trigo
3 huevos batidos • 1 copa de anís
100 g. de azúcar • Aceite
1 cucharadita de canela en polvo (molida)

Para la terminación:
100 g. de miel

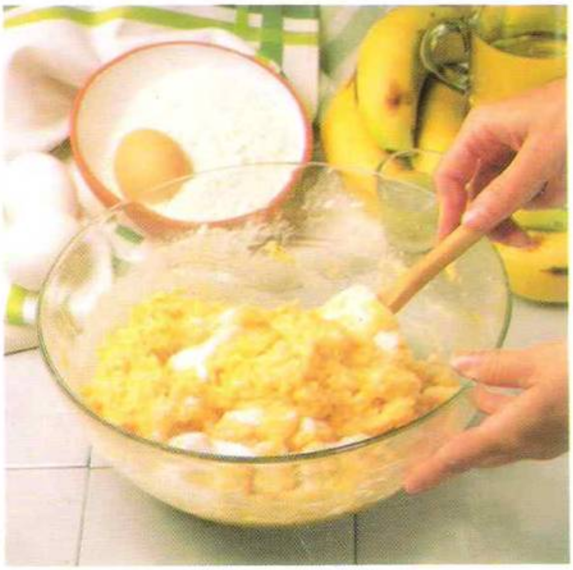
Pele los plátanos. Caliente agua en una cazuela al fuego, cuando comience la ebullición, incorpore los plátanos y deje que den un hervor. Retírelos con una espumadera, escúrralos, y séquelos con papel absorbente de cocina.
Seguidamente, póngalos en un plato y píquelos finamente. Riéguelos con el zumo de limón, mezcle y páselos a un cuenco.
A continuación, añada a la mezcla de plátanos, la harina, los huevos, el azúcar, la canela y la copa de anís, remueva bien hasta obtener una mezcla homogénea y forme con la pasta obtenida unas tortas no demasiado grandes.

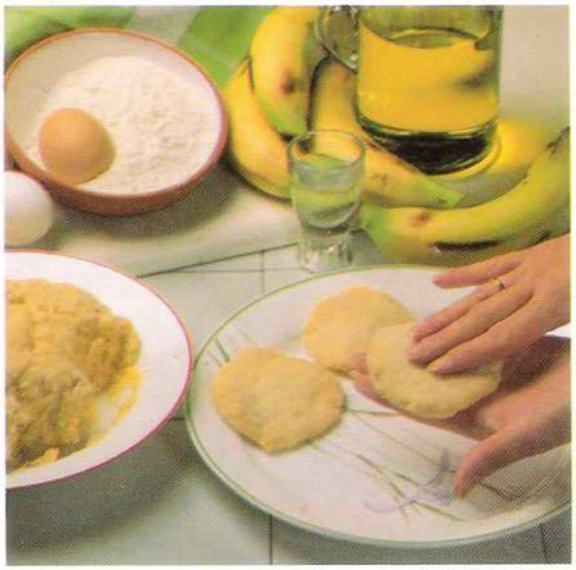
Caliente abundante aceite en una sartén al fuego y fría las tortas de plátano, hasta que estén bien doradas. Retírelas con una espumadera y póngalas sobre papel absorbente de cocina, para eliminar el exceso de grasa.
Por último, páselas a una fuente de servir y riéguelas con la miel.

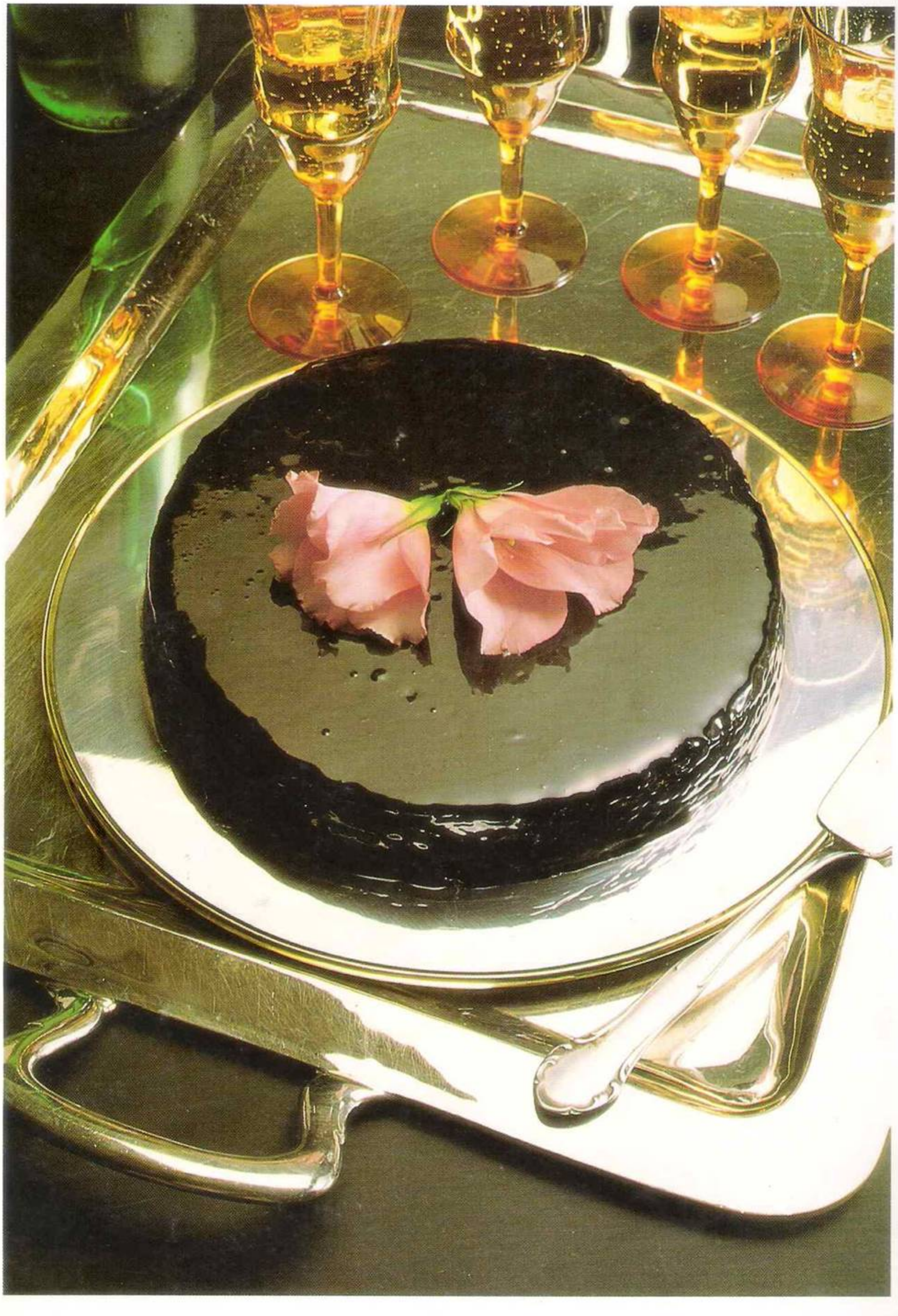
Dé un hervor a los plátanos (1), escúrralos y píquelos (2). Mezcle los plátanos picados con la harina, los huevos, el azúcar, la canela y el anís (3) y forme las tortitas (4).

1

2


3


4



SACHERTORTE VIENESA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 10-12 personas

225 g. de mantequilla ablandada
150 g. de azúcar
8 huevos, separadas las yemas de las claras
150 g. de pan rallado
150 g. de chocolate fondant
3 cucharadas de leche
2 cucharadas de brandy (cognac)
Mantequilla para engrasar el molde
Harina de trigo para enharinar el molde
250 g. de mermelada (confitura, dulce) de chabacano (albaricoque, damasco, prisco), fresa (amiésgado, fraga, frutilla, metra) o frambuesa (mora)

Para la terminación:
150 g. de chocolate fondant
2 cucharadas de leche

Vierta la mantequilla en un cuenco y bátala muy bien hasta que resulte cremosa.
A continuación, añada el azúcar, sin dejar de batir. Cuando el azúcar esté bien incorporada, agregue las yemas, de una en una y finalmente, añada el pan rallado, el chocolate, previamente derretido al baño María junto con la leche, y el brandy. Bata las claras a punto de nieve, e incorpórelas cuidadosamente a la mezcla.
Engrase y enharine un molde redondo desmontable, de 22 cm. de diámetro, y vierta en él el preparado anterior. Introduzca el molde en el horno, precalentado a temperatura media, durante 30 minutos, o hasta que vea que el bizcocho está cocido. Retire del horno, deje enfriar y desmolde.

Corte el bizcocho por la mitad, en sentido horizontal. Cubra la capa inferior con mermelada y ponga la otra mitad de bizcocho encima, dándole su forma original, y cubra toda la tarta con la mermelada restante.
Por último, vierta el chocolate de la terminación, junto con la leche, en un cazo al baño María, y ponga al fuego, removiendo constantemente, hasta que el chocolate esté derretido. Viértalo por la superficie de la tarta, cubriéndola totalmente. Deje enfriar para que el chocolate se solidifique y adorne al gusto.

CESTA DE LIMON CON FRAMBUESAS

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8-10 personas

Para el hojaldre:
350 g. de harina de trigo
200 g. de mantequilla
7-8 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

Para el relleno:
1 lata de leche evaporada
1 lata pequeña de leche condensada
El jugo (zumo) de 2 limones
150 g. de frambuesas (moras)

Prepare el hojaldre, siguiendo las instrucciones del tomo 1, página 27 y extiéndalo. Forre un molde rectangular y pinche toda la superficie con un tenedor, para que no suba al hornearlo. Con el hojaldre restante, haga una trenza, cúrvela para formar el asa e introduzca el molde y la trenza en el horno, precalentado a temperatura media-alta, durante 20 ó 25 minutos, hasta que esté bien dorado.
Retire el molde y la trenza del horno, y déjelos enfriar.
Mientras tanto, vierta en la batidora la leche evaporada y la condensada. Bata hasta que estén bien mezcladas e incorpore el zumo de limón, poco a poco, hasta que la mezcla espese. Introduzca en el frigorífico.
Cuando el hojaldre esté frío, desmóldelo y rellénelo con la crema preparada.
Por último, lave las moras, séquelas con cuidado y adorne toda la superficie de la tarta con ellas.
Finalmente, coloque la trenza, a modo de asa.

Cuando las manzanas estén tiernas, añádalas a la batidora y bata todo bien hasta que obtenga una mezcla suave y homogénea.
Por último, vierta la mezcla en un molde, previamente engrasado con mantequilla y cueza al baño María en el horno, previamente calentado a temperatura media durante 40 minutos. Deje enfriar y desmolde, adornándolo con gajos de manzana.

FLAN DE HUEVO

Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4 personas

500 ml. de leche
100 g. de azúcar
1 tira de cáscara de limón
1 rajita (palito) de canela
5 huevos

Para el caramelo:
75 g. de azúcar
5 cucharadas de agua

Vierta en una flanera el azúcar y el agua, ponga al fuego para que el azúcar se disuelva y haga un caramelo a fuego bajo. Cuando empiece a tomar color, retire y mueva el molde para que se caramelicen uniformemente el fondo y las paredes. Deje reposar.
A continuación, mezcle en un cuenco la leche con el azúcar. Agregue la cáscara de limón y la canela, caliente al fuego hasta casi el punto de ebullición y retire del fuego.
Seguidamente, retire el limón y la canela e incorpore a la leche los huevos batidos.
Por último, vierta en la flanera y cueza al baño María durante aproximadamente unos 45 minutos, o en el horno, previamente calentado a temperatura baja, hasta que esté cuajado.
Deje enfriar, desmolde y adorne con nata montada y guindas.

PUDIN DE MANZANA

Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4 personas

1 kg. de manzanas reineta, peladas y cortadas en gajos
150 g. de azúcar • 6 huevos
50 g. de mantequilla
El jugo (zumo) de 1 limón
8 soletas (bizcochos de soletilla)

Vierta en un recipiente las manzanas preparadas, junto con el azúcar, la mantequilla y el zumo de limón y deje cocer a fuego bajo durante 20 minutos.
Mientras tanto, mezcle los huevos batidos con los bizcochos troceados y vierta en la batidora.

ALMENDRADOS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 20-24 almendrados

250 g. de almendras, peladas
250 g. de azúcar
1 clara de huevo
20-24 almendras enteras

Tueste las almendras en el horno precalentado a temperatura media y tritúrelas finamente.
A continuación, unte con mantequilla una placa de horno. Bata la clara con un batidor de alambre hasta que quede espumosa; agregue el azúcar y las almendras molidas mezclando hasta unir todos los ingredientes.
Tome con la mano pequeñas porciones de masa y forme bolitas; aplástelas ligeramente y colóquelas en la placa del horno separadas entre sí ayudándose con unas pinzas; ponga una almendra sobre cada una presionando ligeramente. Cocine en el horno precalentado a temperatura media durante 15 minutos, hasta que los bordes apenas tomen color dorado. Retire del horno, deje enfriar y disponga los almendrados en una fuente de servir.

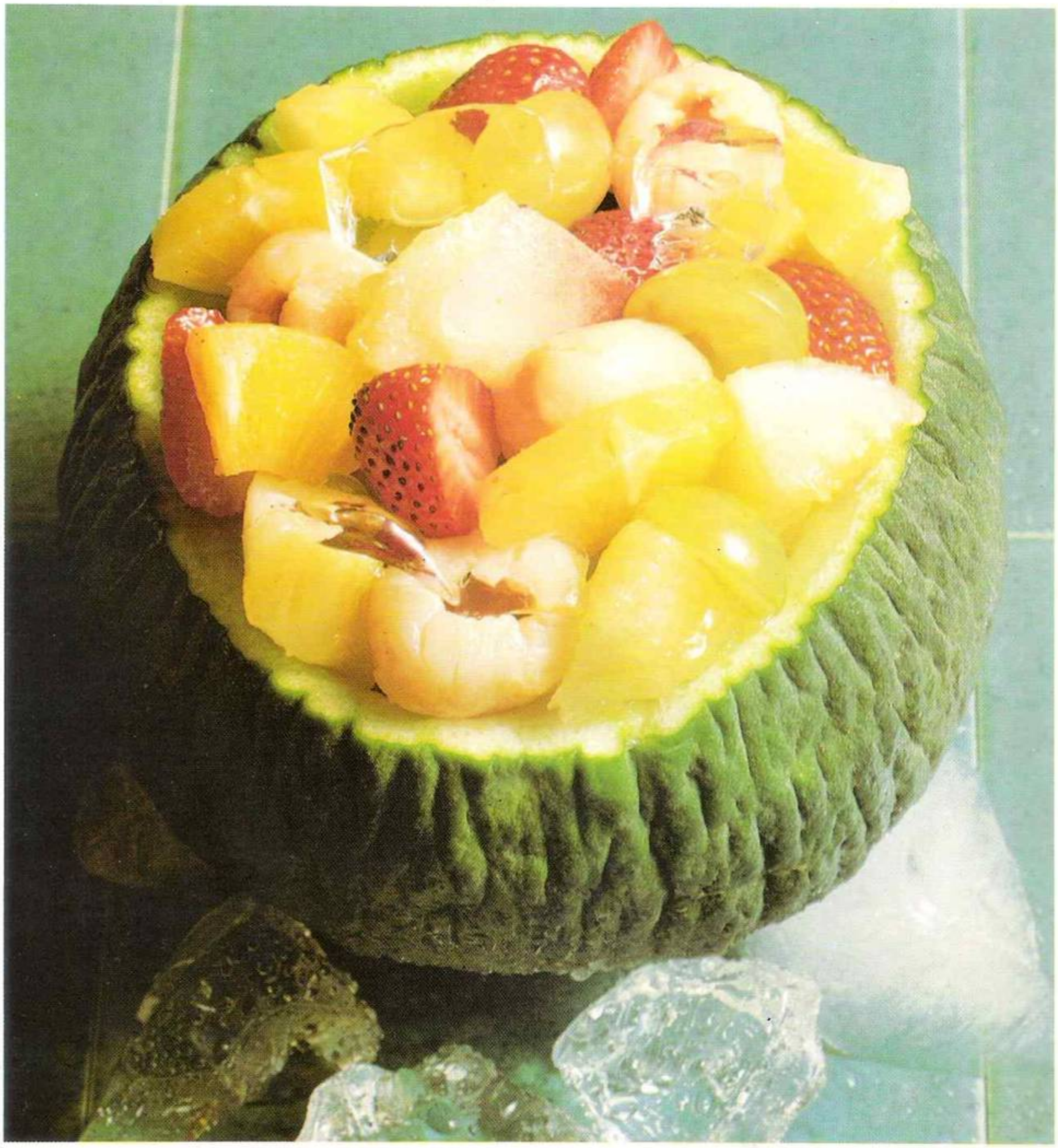
ENSALADA DE MELON

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4 personas

1 melón grande
1 lata pequeña de durazno (melocotón) en almíbar
4 ó 5 cucharadas de jengibre (cojatillo), en conserva
Fruta fresca o de lata

Córtele al melón una rebanada de 5 cm. en la parte superior y otra ligeramente más pequeña de la parte inferior, para formar la base. Quítele las semillas y con mucho cuidado retire la pulpa y córtela en trozos pequeños, uniformes. Mézclelos con las otras frutas y rellene la cavidad del melón, con la mezcla obtenida. Introduzca en el frigorífico y deje que repose durante aproximadamente 2 ó 3 horas.

A continuación, retire el melón del frigorífico y póngalo sobre un lecho de hielo.
Para preparar esta ensalada puede utilizar cualquier tipo de fruta, dependiendo de la estación o bien una macedonia de frutas de lata.



BUÑUELOS DE PLATANO

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4 personas

4 plátanos (banano, cambur)
3 cucharadas de ron
El jugo (zumo) de 1 limón
1 cucharada de azúcar
Abundante aceite para freír

Para la masa:
180 g. de harina de trigo
200 ml. de vino blanco
30 g. de mantequilla
25 g. de azúcar • 2 huevos
Una pizca de sal

Para la terminación:
2 cucharadas de azúcar
Una pizca de vainillina

Prepare la masa: funda la mantequilla en un cacito. Tamice la harina y la sal en un cuenco y déle forma de volcán; ponga en el centro las yemas (reserve las claras), la mantequilla y el azúcar; mezcle con una cuchara de madera, comenzando por el centro y añadiendo, poco a poco, el vino. Deje reposar durante 1 hora.
Mientras tanto, pele los plátanos, divídalos en 4 partes y cada parte por la mitad en sentido longitudinal; colóquelos en un cuenco, rocíelos con el zumo de limón, e incorpore el ron y el azúcar.
En el momento de utilizar la masa, incorpórele delicadamente, las claras de huevo montadas a punto de nieve. Escurra los plátanos, póngalos en pequeñas cantidades en la masa y mezcle hasta que estén totalmente recubiertos. Dore los trocitos de plátano en el aceite caliente. Escúrralos sobre una hoja de papel absorbente, colóquelos en una fuente de servir, y espolvoréelos con el azúcar y la vainillina, mezclados a través de un colador.

TARTA DE NARANJA Y TUTTI FRUTTI

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4-6 personas

100 g. de chabacanos (albaricoque, damasco, prisco) secos
50 g. de frutas confitadas

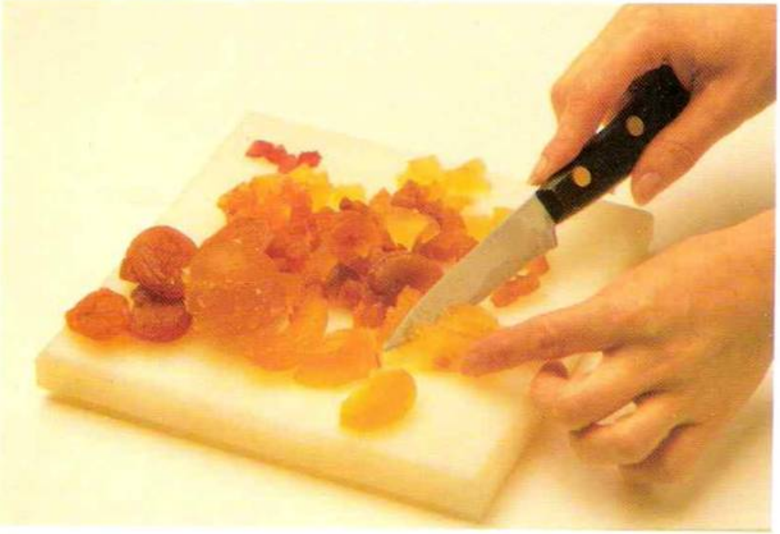
Para el bizcocho:
80 g. de mantequilla
100 g. de azúcar
2 huevos
75 g. de harina de trigo
1 cucharada de levadura en polvo (polvo de hornear)
La cáscara de 1 naranja rallada
Mantequilla para el molde

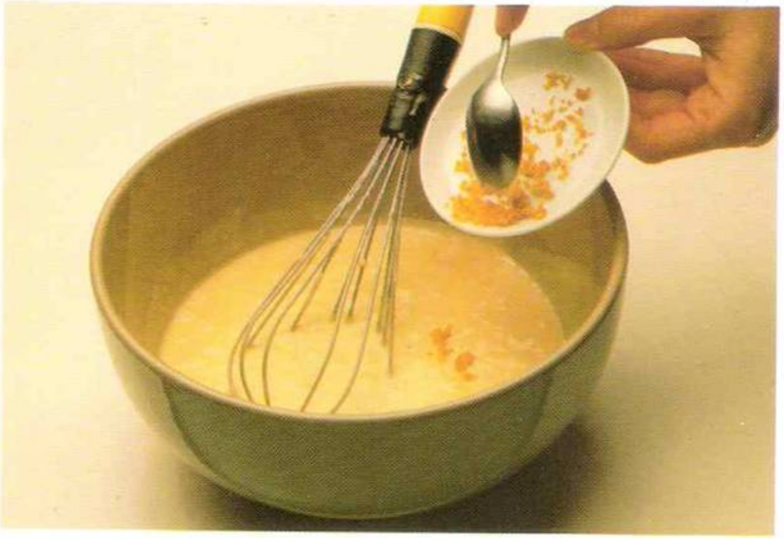
Para la crema de mantequilla:
75 g. de mantequilla
150 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
1 cucharada de jugo (zumo) de naranja

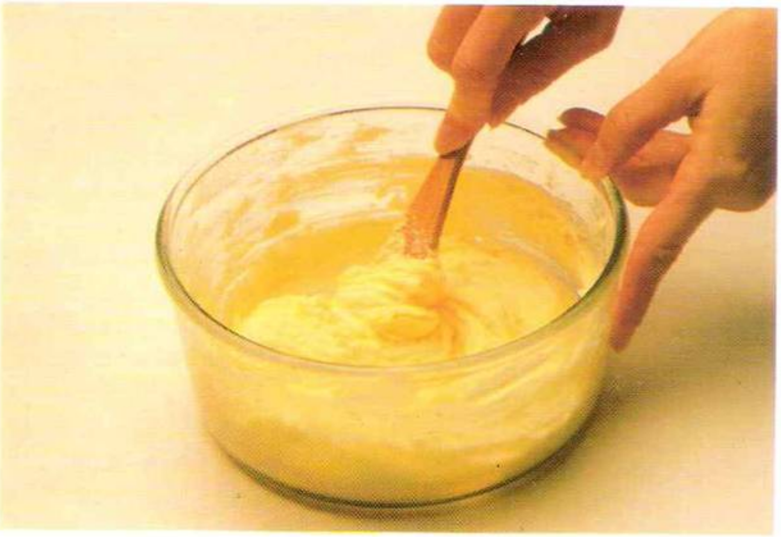
Para adornar:
Unas rodajas de naranja
Unas cerezas (guindas, picotas) confitadas

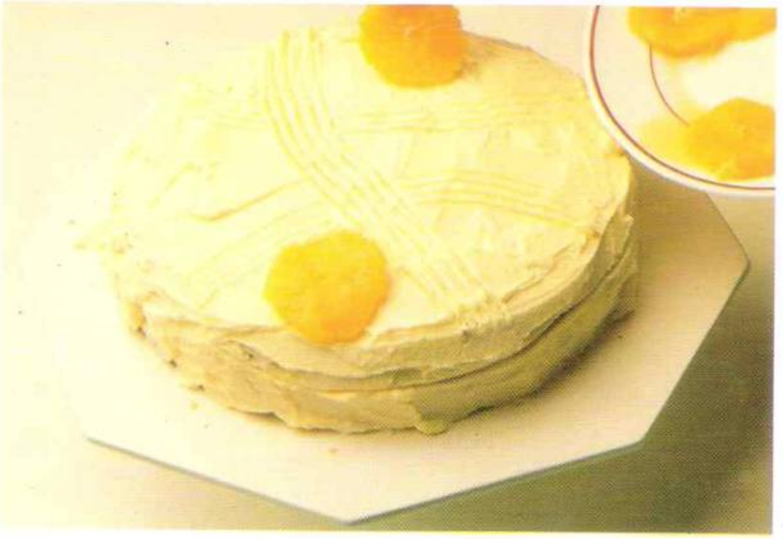
Pique finamente los albaricoques secos y las frutas confitadas.
Prepare la masa para bizcocho según se indica en el tomo 1, página 24 y añada las frutas.
Unte con mantequilla un molde redondo, cubra la base con papel vegetal y vierta la masa preparada. Introduzca en el horno, precalentado a temperatura media-alta, y cocine unos 50 minutos.
Retire del horno, deje reposar 5 minutos, desmóldelo sobre una rejilla, y deje que se enfríe.
Mientras tanto, prepare la crema de mantequilla: trabaje en un cuenco la mantequilla junto con el azúcar glass y el zumo de naranja, removiendo enérgicamente con una cuchara de madera, hasta obtener una crema homogénea.
Cuando el bizcocho esté completamente frío, colóquelo sobre una fuente de servir, y cúbralo con la crema de mantequilla preparada, extendiéndola uniformemente por la superficie y los laterales.
Por último, adorne la tarta con las rodajas de naranja y las guindas e introduzca en el frigorífico, hasta el momento de servir.

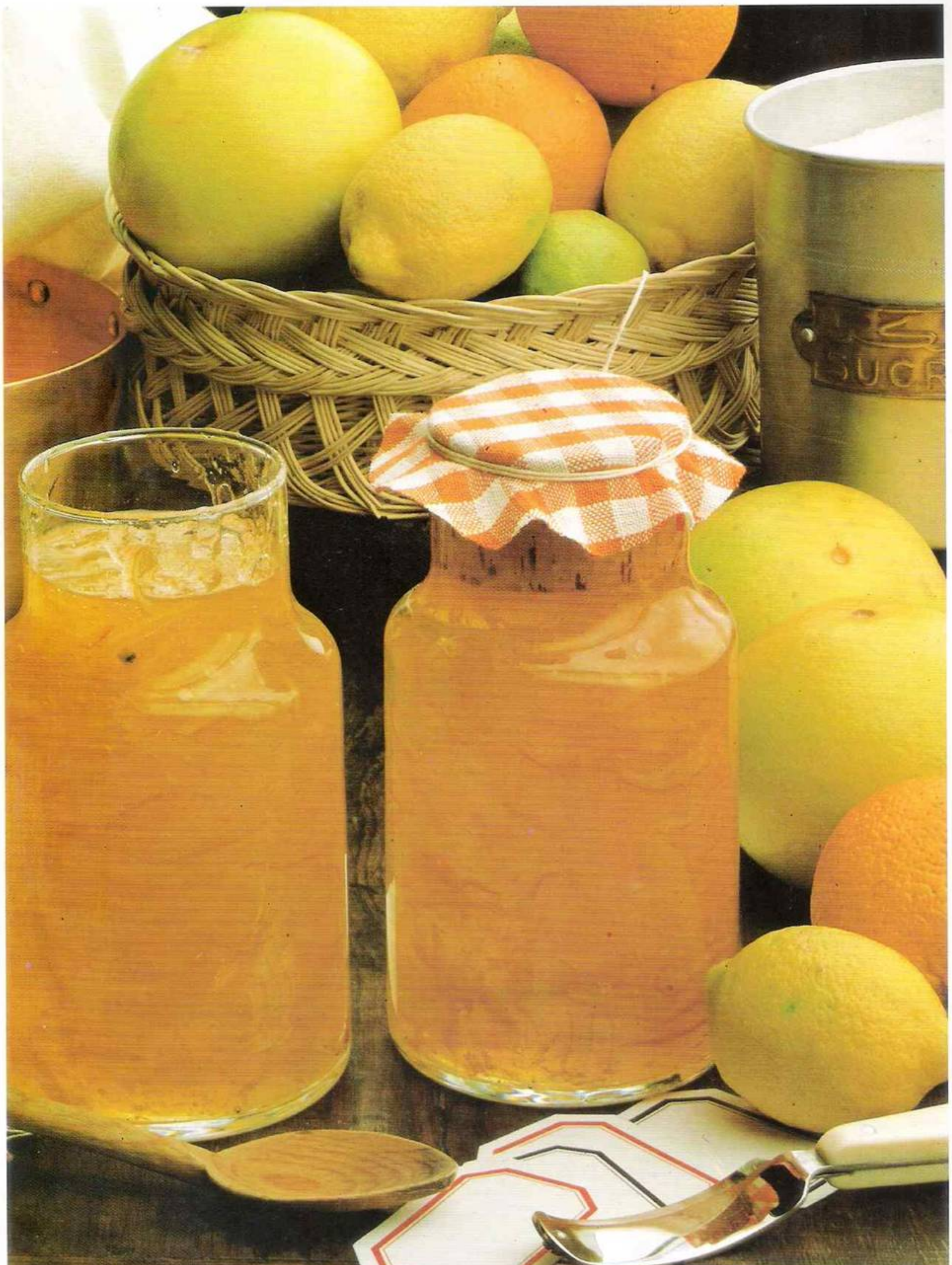
Pique finamente las frutas confitadas y los albaricoques secos (1); prepare la masa para bizcocho y añada las frutas (2). Trabaje la mantequilla junto con el azúcar glass y el zumo de naranja (3); cubra el bizcocho con esta crema y adórnelo con las rodajas de naranja (4) y las guindas.


1


2


3


4



El particular sabor de las mermeladas elaboradas en casa compensa su largo proceso de elaboración.

A la izquierda: Mermelada de toronja. A la derecha: Mermelada de fresas.

MERMELADA DE TORONJA

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 1 kg.

6 toronjas (pomelo, pamplemusa)
1 kg. de azúcar
4 clavos de olor (de especias)

Pele cuidadosamente los pomelos, retirando sólo la parte amarilla, y corte la cáscara, con ayuda de un cuchillo muy afilado, en tiritas muy finas.
A continuación, exprima los pomelos, vierta el zumo, pasándolo a través de un colador, en una cacerola, preferentemente de cobre y añada las tiritas de cáscara, anteriormente preparadas.
Seguidamente, vierta los residuos de los pomelos exprimidos (piel blanca y pepitas), que han quedado en el colador, en una bolsita de tela junto con los clavos de olor, ciérrela bien para evitar que se salgan los residuos durante la cocción, e introdúzcala en la cacerola, junto con un litro de agua y el azúcar. Ponga la cacerola al fuego y deje hervir a fuego fuerte, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera. Quite la espuma que se habrá formado en la superficie y cueza hasta que la mermelada haya tomado consistencia.
Por último, retírela del fuego, envásela en recipientes previamente esterilizados, y cierre éstos herméticamente. Etiquete y conserve en un lugar fresco y seco.

CONFITURA DE CIRUELAS

Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 750 g.

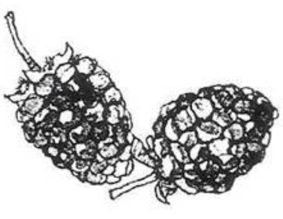
1 kg. de ciruelas
500 g. de azúcar
La cáscara de 1 limón
1/2 vaso de agua

Elija unas ciruelas maduras, lávelas, y deseche los huesos. Viértalas en una cacerola, que no sea de aluminio, junto con el azúcar, la cáscara de limón en tiritas y el agua. Cueza a fuego vivo, hasta que rompa a hervir, y baje la llama. Durante la cocción no deje de remover con una cuchara de madera, y elimine la espuma que se forme en la superficie. Procure aplastar la fruta con la cuchara mientras cuece.

Cuando haya espesado, deje caer una gota en un plato e inclínelo. Si la confitura no se desliza, está en su punto. En este caso, retire la confitura del fuego.

A continuación, viértala en los tarros, precalentados con agua hirviendo y perfectamente secos. Deje enfriar la confitura en los tarros, y cúbralos con una película de plástico, sujeto con una goma elástica, y pinchado varias veces con una aguja gruesa.

Guarde los tarros en un lugar oscuro, fresco y ventilado.



MERMELADA DE FRESAS

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 750 g.

1 kg. de fresas (amiésgado, fraga, frutilla, metra), sin los rabitos
600 g. de azúcar

Lave cuidadosamente las fresas, bajo el chorro del agua fría, séquelas y viértalas en una cacerola junto con el azúcar.

Ponga la cacerola al fuego y deje cocer a fuego lento durante 2 horas, removiendo frecuentemente con una cuchara de madera para que no se peguen al fondo del recipiente. Cuando esté bien espesa, vierta una cucharada en un plato. Deje enfriar e incline el plato; si la mermelada no se desliza es que está en su punto.

Vierta la mermelada en un recipiente de cristal y cuando esté fría, envase en recipientes esterilizados. Tape y guarde en un lugar fresco.

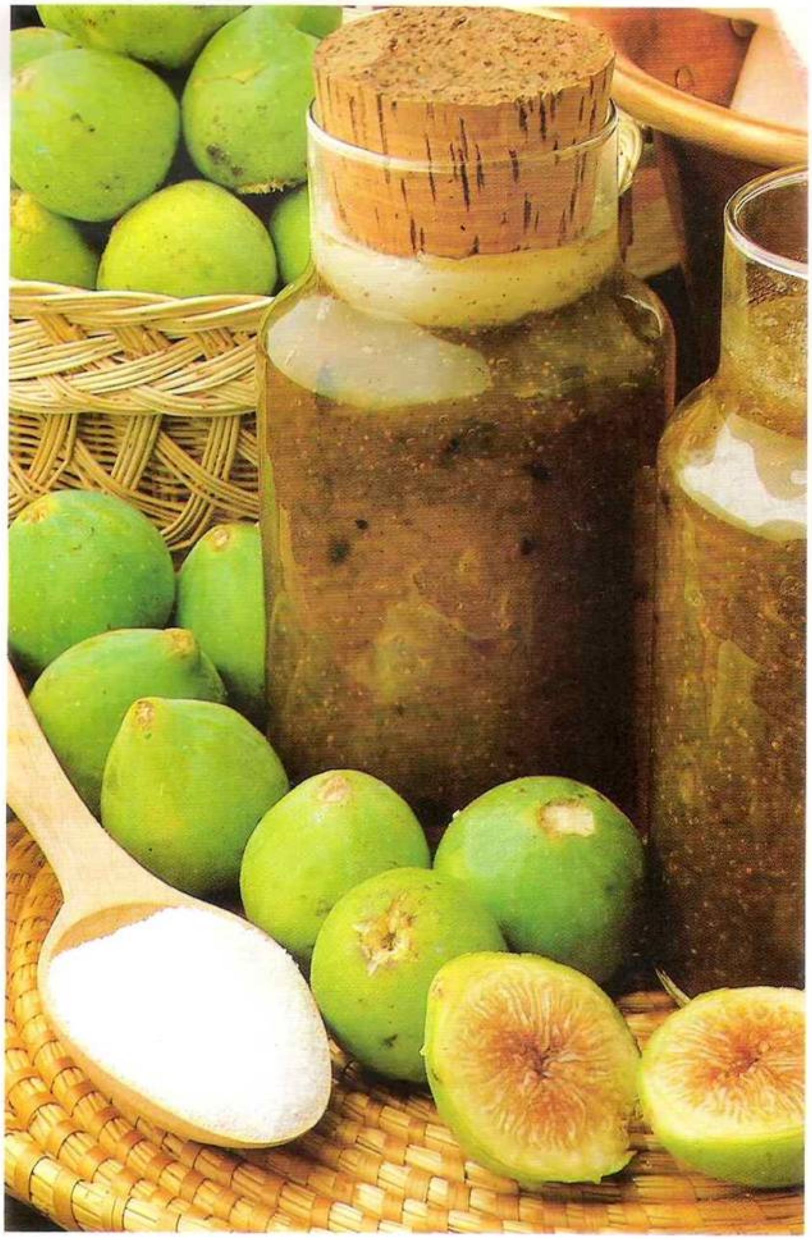
Nota: Esta mermelada debe tener un tono granate; para que no pierda su color, es mejor prepararla en pequeñas cantidades.

JALEA DE MANZANAS Y HIERBABUENA

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 1 1/2 kgs.

1 1/2 kgs. de manzanas
1 1/4 l. de agua
300 ml. de vinagre de vino
1 manojo de hierbabuena (menta) fresca
Azúcar (aprox. 800 g.)
Unas gotas de colorante verde (opcional)

Lave las manzanas, córtelas en trozos irregulares y viértalas en un cazo, con el agua y el vinagre.
A continuación, escoja las hojas mejores de menta para obtener 3 cucharadas de menta fresca picada, y añada el resto de la menta entera, a la cacerola. Caliente al fuego y cuando comience a hervir, deje cocer a fuego lento durante 45 minutos o hasta que las manzanas estén blanditas.
Vierta todo a través de una bolsa de estambre y deje escurrir durante 2 ó 3 horas.
Seguidamente, mida el jugo obtenido y viértalo en una cacerola.
Ponga al fuego y cuando rompa a hervir, añada 500 g. de azúcar por cada 600 ml. de jugo. Caliente a fuego lento, removiendo, hasta que el azúcar se disuelva.
Suba el fuego y deje hervir rápidamente, hasta que tome la consistencia deseada. Espume la superficie, añada la menta picada y las gotas de colorante, si lo desea, y deje enfriar ligeramente.
Por último, déle unas vueltas con una cuchara de madera y envásela en frascos de cristal, previamente esterilizados.



A la izquierda: Jalea de manzanas y hierbabuena.

MERMELADA DE HIGOS

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 750 g.

1 kg. de higos (tunas, brevas)
250 ml. de agua
600 g. de azúcar
2 cucharadas de jugo (zumo) de limón

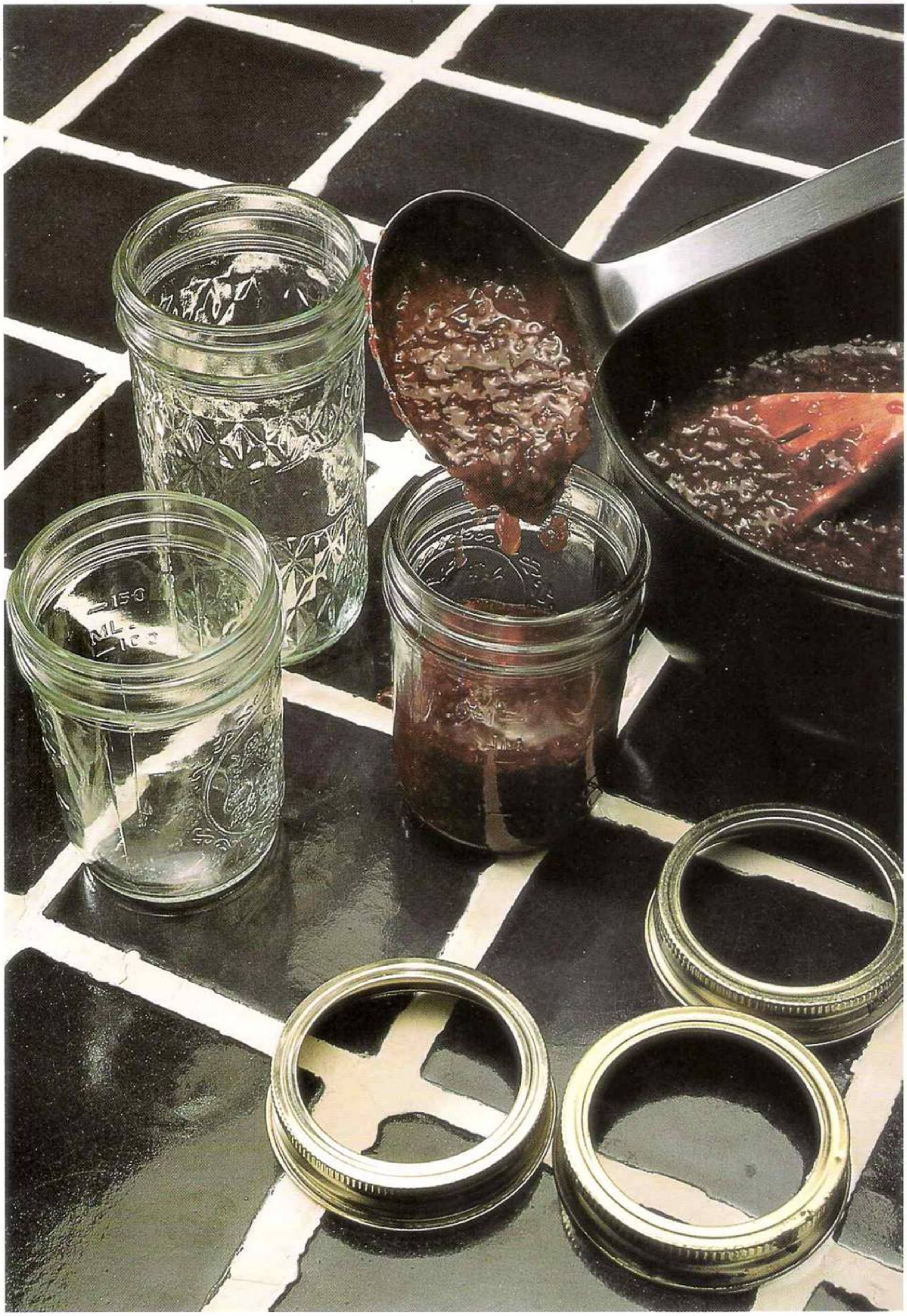
Lave bien los higos, pélelos y córtelos por la mitad. Viértalos en una cacerola junto con el agua y póngalos al fuego, dejando hervir durante 1 1/2 horas aproximadamente.
A continuación, añada el azúcar y cueza a fuego fuerte, espumando la superficie, hasta que los higos adquieran un tono caramelo.
Seguidamente agregue el zumo de limón y termine la cocción cuando la mermelada tenga una consistencia espesa.
Por último, viértala en frascos, previamente esterilizados, tape herméticamente y conserve en un lugar fresco.

MERMELADA DE CHABACANO

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 1 kg.

1 1/2 kgs. de chabacanos (albaricoque, damasco, prisco)
750 g. de azúcar
1/2 vaso de agua
Alcohol para licores

Elija albaricoques maduros, lávelos, séquelos, pártalos por la mitad, desechando sus huesos, y divida cada medio albaricoque en 2 ó 3 partes. A continuación, ponga al fuego una cacerola esmaltada, con el azúcar y el agua. Llévela lentamente a ebullición, removiendo y quitando la espuma que se forme en la superficie. Pasados 10 minutos a partir del primer hervor, agregue la fruta. Siga la cocción, hasta que el agua de los albaricoques se haya evaporado y la mermelada empiece a espesar. Desde este momento calcule 10 minutos de ebullición lenta. Durante la cocción no deje de remover y de retirar la espuma.
Pasado este tiempo realice la prueba de la gota sobre un plato inclinado y, si ésta se solidifica rápidamente, es que la mermelada está en su punto.
Retire del fuego y vierta el preparado en unos tarros calientes y secos. Esta operación puede efectuarla rellenando los frascos de agua hirviendo, manteniéndolos así durante 15 minutos, y secándolos antes de utilizarlos.
Recorte unos discos de papel del mismo diámetro de la abertura de los recipientes, sumérjalos en alcohol para licores, escúrralos y apóyelos sobre la mermelada presionando ligeramente. Cierre los frascos, etiquételos y consérvelos en un lugar fresco y seco.



MERMELADA DE FRAMBUESAS

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 1 1/2 kgs.

1 3/4 kgs. de frambuesas (moras)
3 limones • 1 1/2 kgs. de azúcar

Vierta unas frambuesas en un cazo grande, y tritúrelas.
A continuación, ralle la cáscara de los limones, y exprímalos.
Añada al cazo la ralladura y el zumo de los limones, junto con las frambuesas enteras y cueza, a fuego lento, 5 minutos. Agregue el azúcar, remueva hasta que se disuelva, y suba el fuego para que hierva rápidamente.
Espume la superficie, deje que se temple, y envase en recipientes herméticos, esterilizados.

MERMELADA DE RUIBARBO

Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 2 kgs.

2 kgs. de ruibarbos
1 1/2 kgs. de azúcar

Limpie los tallos de los ruibarbos y píquelos. Póngalos en un recipiente de acero inoxidable, y añada el azúcar y dos dedos de agua. Tape y deje cocer a fuego lento, hasta que el ruibarbo haya perdido toda su agua. Retire la tapa y continúe cociendo, eliminando la espuma de la superficie, hasta que la mermelada espese. Rellene con ella envases herméticos, dejándola enfriar completamente antes de cerrarlos.

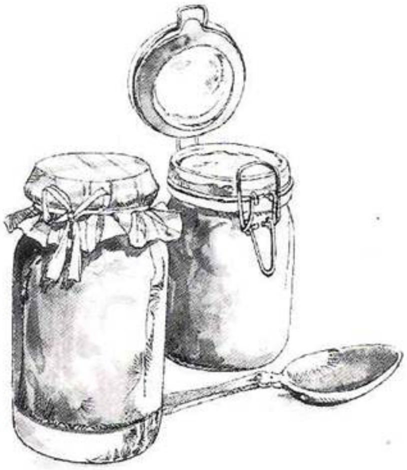
FRUTAS "ARLEQUIN"

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 2 kgs.

500 g. de uvas • 400 ml. de agua
500 g. de zarzamoras
500 g. de fresas (amiésgado, fraga, frutilla, metra)
500 g. de frambuesas (moras)
1 3/4 kgs. de azúcar

Ponga las uvas y las zarzamoras, previamente lavadas, en una cacerola suficientemente grande y vierta por encima el agua, de manera que las cubra por completo.
Seguidamente, ponga la cacerola al fuego y deje que el agua rompa a hervir. Añada las fresas y las frambuesas y deje cocer a fuego bajo durante aproximadamente unos 20 minutos o hasta que todas las frutas estén perfectamente cocidas.

A continuación, agregue el azúcar y deje que se caliente, a fuego bajo, removiendo constantemente con una cuchara de madera, hasta que se disuelva. Suba el fuego y deje hervir hasta alcanzar el punto de asentamiento. Retire la espuma que se habrá formado en la superficie y deje enfriar ligeramente.
Seguidamente, remueva y vierta en los frascos ya preparados. Tape y etiquete.

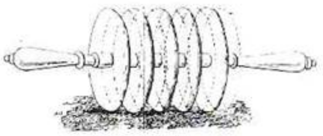


CHABACANOS EN ALMIBAR

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 3 kgs.

1 kg. de orejones de chabacano (albaricoque, damasco, prisco)
2 1/4 l. de agua
La ralladura y el jugo (zumo) de 3 naranjas
La ralladura y el jugo (zumo) de 1 limón
1 3/4 kgs. de azúcar
100 g. de almendras, picadas

Ponga los orejones en un recipiente, viértales el agua por encima, tápelos y déjelos en remojo toda al noche, para que se ablanden. (Para hacerlo más rápido, puede utilizar agua hirviendo y



reducir el tiempo de remojo, a 2 horas). Ponga los orejones con el agua del remojo, en una cacerola grande. Añada la ralladura y el zumo de las naranjas y del limón y cueza a fuego bajo, de 45 a 60 minutos o hasta que la fruta esté muy cocida.
A continuación, agregue el azúcar y las almendras y caliente a fuego bajo, removiendo hasta que el azúcar se disuelva. Suba el fuego y deje hervir a fuego vivo, hasta alcanzar el punto de asentamiento. Quite la espuma. Deje enfriar ligeramente, remueva y vierta en los frascos ya preparados. Tape y etiquete.

FRUTAS SECAS EN ALMIBAR

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 3 kgs.

1 kg. de frutas secas, variadas
2 1/4 l. de agua
La ralladura y el jugo (zumo) de 2 naranjas
La ralladura y el jugo (zumo) de 2 limones
1 3/4 kgs. de azúcar

Ponga las frutas secas en un recipiente y viértales el agua, tápelas y déjelas en remojo durante unas 8 ó 12 horas, para ablandarlas.
A continuación, deshuese la fruta, y póngala con el agua del remojo en una cacerola grande. Añada las ralladuras y el zumo de las naranjas y los limones y cueza a fuego bajo, de 45 a 60 minutos o hasta que las frutas estén muy cocidas.
Seguidamente, agregue el azúcar y caliente a fuego bajo, removiendo hasta que se disuelva. Suba el fuego y deje hervir a fuego vivo, hasta alcanzar el punto de asentamiento. Quite la espuma. Deje enfriar ligeramente, remueva y vierta en los frascos ya preparados. Tape y etiquete.

JALEA DE FRAMBUESA

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 1 3/4 kgs.

1 kg. de frambuesas (moras), lavadas
1 kg. de manzanas, lavadas
2 limones, en rebanadas
1,200 l. de agua
Azúcar (aprox. 1 kg.)

Ponga las moras en una cacerola grande junto con las manzanas, cortadas en cuadritos, y las rebanadas de limón. Agregue el agua, y cueza a fuego bajo, de 30 a 40 minutos. Vierta la fruta en el colador y déjela escurrir, durante 2 horas por lo menos. Mida el jugo, viértalo en una cacerola grande y déjelo hervir. Añada 1/2 kilo de azúcar, por cada 600 ml. de jugo y caliente a fuego bajo, removiendo, hasta que el azúcar se disuelva. Suba el fuego y deje hervir a fuego vivo hasta alcanzar el punto de asentamiento. Retire la espuma, y vierta en los frascos ya preparados. Tape y etiquete.

Frutas secas en almíbar; Chabacanos en almíbar.

JALEA DE GROSELLAS Y NARANJAS

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 1 1/2 kgs.

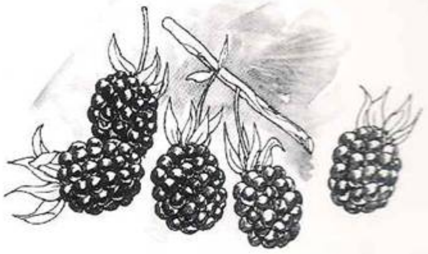
1 3/4 kgs. de grosellas (casis)
4 naranjas, peladas y cortadas en rebanadas
1 3/4 l. de agua
4 ramitas de hierbabuena (menta) (opcional)
Azúcar (aprox. 750 g.)

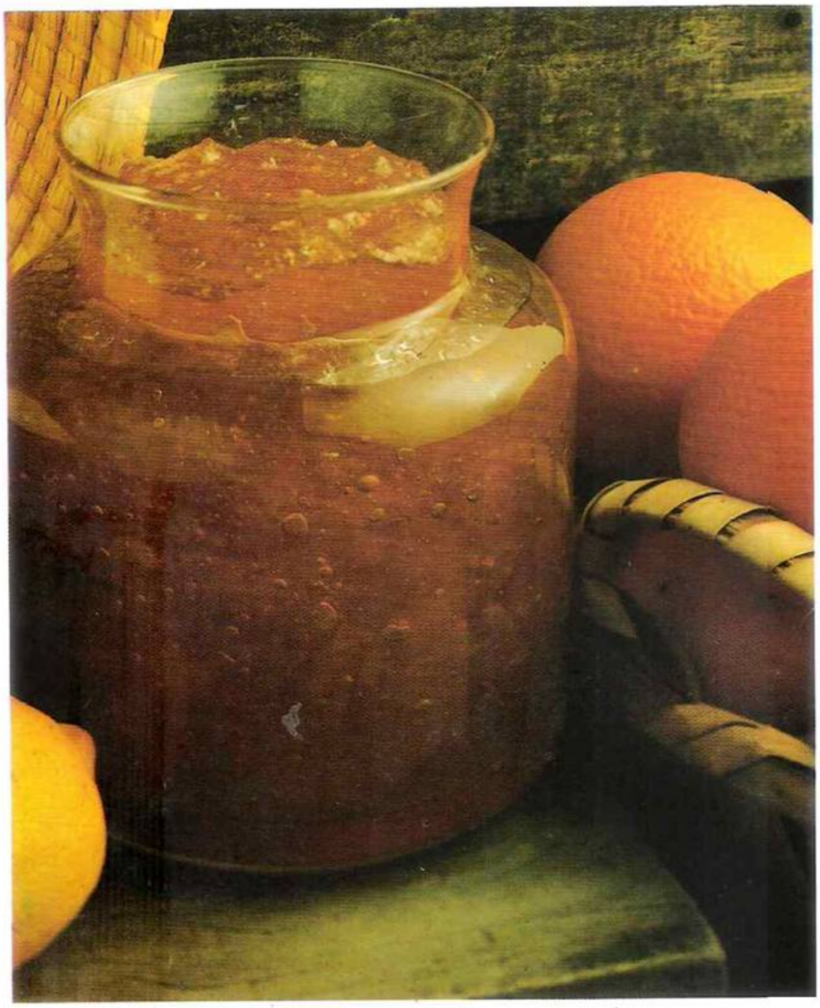
Lave cuidadosamente las grosellas, bajo el chorro del agua fría, quíteles los tallos, séquelas con un paño de cocina limpio y colóquelas en una cacerola grande.

A continuación, vierta sobre las grosellas el agua y añada las naranjas y las ramitas de hierbabuena, si las utiliza. Deje cocer a fuego bajo, aproximadamente 1 hora, machacando las grosellas, con una cuchara de madera o con un tenedor, de vez en cuando.

Seguidamente, vierta las frutas en el colador y déjelas escurrir, durante 2 horas por lo menos o toda la noche. Mida el jugo, viértalo en una cacerola grande al fuego y déjelo hervir. Añada 1/2 kilo de azúcar, por cada 600 ml. de jugo, y caliente a fuego bajo, removiendo constantemente con una cuchara de madera, hasta que el azúcar se disuelva por completo. Suba el fuego y deje hervir a fuego vivo, hasta alcanzar el punto de asentamiento. Retire inmediatamente la espuma, y vierta en los frascos ya preparados. Tape y etiquete.

Jalea de frambuesa; Jalea de grosellas y naranjas.





MERMELADA DE LIMON Y MANZANA

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 1 1/2 kgs.

400 g. de limones
600 g. de manzanas
1 1/2 l. de agua
1 kg. de azúcar
500 g. de miel

Lave los limones y pártalos por la mitad. Exprímalos en una cacerola grande. Reserve las semillas. Corte la cáscara en tiras finas, sin quitarle la piel blanca y añádalas a la cacerola. Pele las manzanas, quíteles el corazón y pártalas en cuartos y éstos a su vez, en rebanadas y añádalos al zumo de limón. Introduzca las semillas de los limones y el corazón y la piel de las manzanas en una bolsita de tela y póngala en la cacerola. Agregue el agua y déjela hervir. Reduzca el fuego y cueza durante 1 1/2 horas o hasta que la cáscara de limón esté muy cocida. Retire la bolsita de tela y exprima el jugo en la cacerola.
Añada el azúcar y la miel removiendo, a fuego bajo, hasta que se disuelvan. Hierva a fuego vivo, hasta alcanzar el punto de asentamiento. Quítele la espuma. Deje enfriar ligeramente, antes de llenar los frascos preparados.

MERMELADA DE OTOÑO

Microondas: SI:
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 1 kg.

250 g. de naranjas
250 g. de limones
250 g. de manzanas
250 g. de peras
1 1/2 l. de agua
1 kg. de azúcar

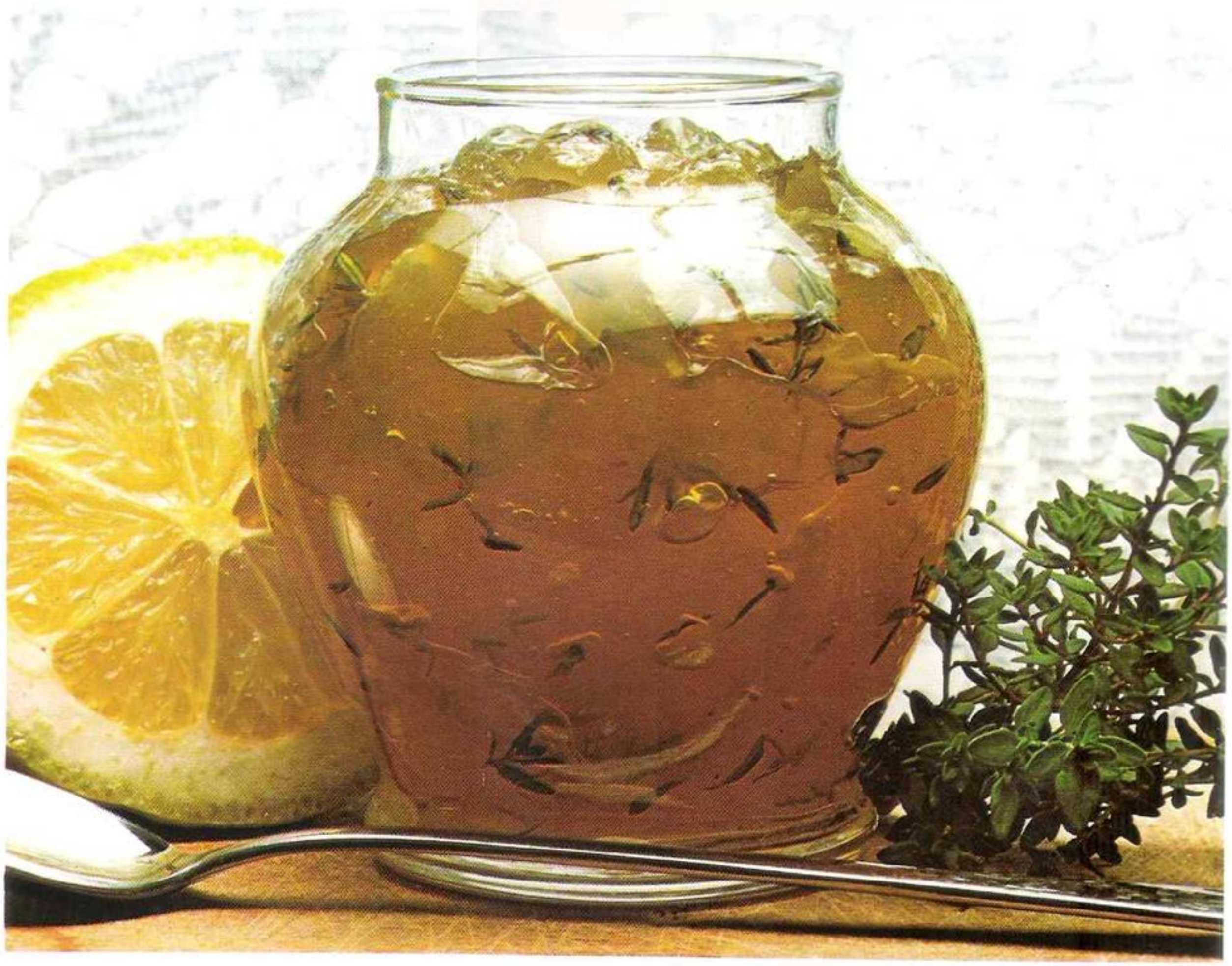
MERMELADA DE NARANJA

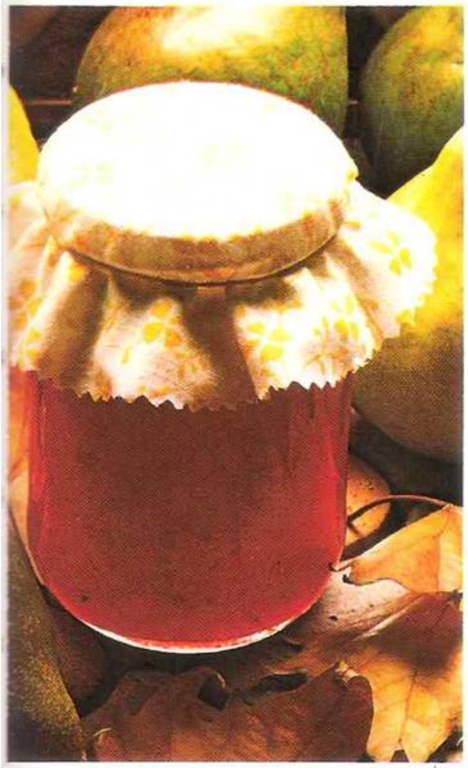
Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 2 1/2 kgs.

1 1/2 kgs. de naranjas
3 1/2 l. de agua
El jugo (zumo) de 2 limones o 1 cucharadita de ácido cítrico
2 3/4 kgs. de azúcar

Lave las naranjas cuidadosamente, córtelas por la mitad, exprímalas y vierta el zumo extraído en una cacerola grande.
A continuación, introduzca las semillas de las naranjas en una bolsita de tela, cierre ésta para evitar que se salgan durante la cocción, y póngala en la cazuela.
Seguidamente, corte las cáscaras de las naranjas en tiras muy finas y pequeñas e incorpórelas a la cacerola. Añada el agua y el zumo de limón, o el ácido cítrico, y deje que cueza, a fuego bajo y removiendo de vez en cuando cuidadosamente, durante aproximadamente 1 1/2 horas o hasta que las cáscaras estén muy cocidas y se deshagan fácilmente al presionarlas. Retire la bolsa de tela y exprímala dejando caer el jugo en la cacerola.
Por último, añada el azúcar y continúe la cocción, a fuego bajo y removiendo constantemente, hasta que esté perfectamente disuelto; continúe cocinando, retire la espuma que se habrá formado en la superficie y apague el fuego. Deje que se temple la mermelada, antes de envasarla.

Lave las naranjas y los limones bajo el chorro del agua fría, y córtelos por la mitad.
A continuación, exprímalos, vertiendo el zumo en una cacerola grande y reservando las semillas. Corte las cáscaras de los limones y de las naranjas en tiras finas, sin quitarles la piel blanca e incorpórelas al zumo. Pele y corte en cuartos las manzanas y las peras; quíteles el corazón. Píquelas y añádalas a la mezcla. Introduzca las pieles, los corazones y las semillas en una bolsita de tela, cierre ésta para evitar que se salgan durante la cocción, y póngala en la cacerola.
Agregue el agua. Déjela hervir, reduzca el fuego y cueza 1 1/2 horas o hasta que las cáscaras estén muy cocidas. Retire la bolsa y exprima el jugo en la cacerola. Añada el azúcar removiendo, a fuego bajo, hasta que se disuelva. Hierva a fuego vivo hasta alcanzar el punto de asentamiento. Quítele la espuma. Enfríe ligeramente, antes de llenar los frascos ya preparados.





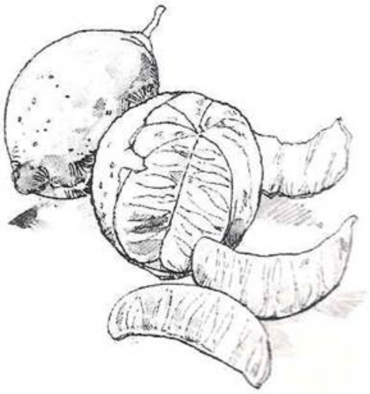
JALEA DE NARANJAS Y LIMONES

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 1 1/2 kgs.

1 kg. de naranjas
1 kg. de limones
2 l. de agua
Azúcar (aprox. 750 g.)
4 cucharadas de hojas de tomillo, fresco

Arriba: Jalea de naranjas y limones; A la izquierda: Mermelada de limón y manzana; Mermelada de otoño.

Lave las naranjas y los limones, bajo el chorro del agua fría y, con ayuda de un cuchillo afilado, córtelos en trozos no demasiado grandes. Viértalos en una cacerola junto con el agua y ponga el recipiente al fuego. Cuando comience la ebullición, baje el fuego, y continúe la cocción, a fuego lento, durante aproximadamente 1 hora o hasta que la fruta esté blanda.
A continuación, vierta todo a través de una bolsa de tela, y déjelo escurrir durante 2 ó 3 horas o, mejor aún, durante toda la noche.
Seguidamente, mida el jugo obtenido y viértalo en una cacerola. Añada 500 g. de azúcar por cada 600 ml. de jugo y deje cocer a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva. Suba el fuego y hierva rápidamente hasta que adquiera la consistencia deseada. Espume la superficie, añada las hojas de tomillo y deje enfriar hasta que se forme una costra delgadita en la superficie.
Por último, déle unas vueltas con una cuchara de madera y envásela en frascos de cristal, previamente esterilizados.



Diccionario de términos culinarios

Abatí = guate, maíz, mijo
Aguacate = palta, panudo, sute
Albaricoque = chabacano, damasco, prisco
Alfóncigo = pistache, pistacho
Almendra garapiñada = praliné
Amiésgado = fraga, fresa, frutilla, metra
Ananá = piña
Azúcar en polvo = azúcar glacé, azúcar glass, azúcar impalpable
Azúcar glacé = azúcar en polvo, azúcar glass, azúcar impalpable
Azúcar glass = azúcar en polvo, azúcar glacé, azúcar impalpable
Azúcar impalpable = azúcar en polvo, azúcar glacé, azúcar glass
Azúcar moreno = azúcar negro
Azúcar negro = azúcar moreno
Azucarillo = bolado, terrón

Banana = cambur, plátano
Batata = boniato, camote, papa dulce
Biscote = bizcocho, bizcochuelo
Bizcocho = biscote, bizcochuelo
Bizcocho de soletilla = soleta
Bizcochuelo = biscote, bizcocho
Bolado = azucarillo, terrón
Boniato = batata, camote, papa dulce
Brandy = cognac
Breva = higo, tuna

Cacahuate = cacahuete, cachuey, maní
Cacahuete = cacahuate, cacahuey, maní
Cacahuey = cacahuate, cachuete, maní
Cacao = cocoa
Cambur = banana, plátano
Camote = batata, boniato, papa dulce
Canela en polvo = canela molida
Canela molida = canela en polvo
Casis = grosella
Cereza = guinda, picota
Ciruela pasa = ciruela seca
Ciruela seca = ciruela pasa
Clavo de especia = clavo de olor
Clavo de olor = clavo de especia
Cocoa = cacao
Cognac = brandy
Cojatillo = jengibre
Confitura = dulce, mermelada
Crema de leche = nata
Crema líquida = nata líquida

Chabacano = albaricoque, damasco, prisco
Chirimoya = guanábana
Choclo = elote, maíz tierno
Chuchoca = polenta, sémola de maíz
Chunio = natilla

Damasco = albaricoque, chabacano, prisco
Dulce = confitura, mermelada
Durazno = melocotón

Elote = choclo, maíz tierno

Fécula de maíz = harina de maíz, maicena
Fraga = amiésgado, fresa, frutilla, metra
Frambuesa = mora
Fresa = amiésgado, fraga, frutilla, metra
Fruta abrillantada = fruta cristalizada
Fruta confitada = fruta seca
Fruta cristalizada = fruta abrillantada
Fruta seca = fruta confitada
Frutilla = amiésgado, fraga, fresa, metra

Girasol = mirasol
Grosella = casis
Guanábana = chirimoya
Guate = abatí, maíz, mijo
Guinda = cereza, picota

Harina = harina de trigo
Harina de maíz = fécula de maíz, maicena
Harina de trigo = harina
Helado = nieve, sorbete
Hierbabuena = menta fresca, yerbabuena
Higo = breva, tuna
Hojaldre = milhoja
Huesillo = orejón

Jengibre = cojatillo
Jugo = zumo

Levadura en polvo = polvo de hornear

Macís = nuez moscada
Maicena = fécula de maíz, harina de maíz
Maíz = abatí, guate, mijo
Maíz tierno = choclo, elote
Mamón = papaya
Mandioca = tapioca, yuca
Maní = cacahuate, cacahuete, cacahuey
Manteca = mantequilla, margarina
Mantequilla = manteca, margarina
Margarina = manteca, mantequilla
Mazorca = panocha
Melocotón = durazno
Menta fresca = hierbabuena, yerbabuena
Mermelada = confitura, dulce
Metra = amiésgado, fraga, fresa, frutilla
Mijo = abatí, guate, maíz
Milhoja = hojaldre
Mirasol = girasol
Mora = frambuesa

Nata = crema de leche
Nata líquida = crema líquida
Natilla = chunio
Nieve = helado, sorbete
Nuez moscada = macís

Orejón = huesillo

Palito = rajita, ramita
Palta = aguacate, panudo, sute
Pamplemusa = pomelo, toronja
Pan integral = pan negro
Pan negro = pan integral
Panocha = mazorca
Panudo = aguacate, palta, sute
Papa dulce = batata, boniato, camote
Papaya = mamón
Pasita = uva pasa
Picota = cereza, guinda
Piña = ananá
Pistache = alfóncigo, pistacho
Pistacho = alfóncigo, pistache
Plátano = banana, cambur
Pocillo de café = taza de café
Polenta = chuchoca, sémola de maíz
Polvo de hornear = levadura en polvo
Pomelo = pamplemusa, toronja
Praliné = almendra garapiñada
Prisco = albaricoque, chabacano, damasco

Quesillo = requesón, ricota

Rajita = palito, ramita
Ramita = palito, rajita
Requesón = quesillo, ricota
Ricota = quesillo, requesón

Sémola de maíz = chuchoca, polenta
Soleta = bizcocho de soletilla
Sorbete = helado, nieve
Sute = aguacate, palta, panudo

Tapioca = mandioca, yuca
Taza de café = pocillo de café
Terrón de azúcar = azucarillo, bolado
Toronja = pamplemusa, pomelo
Tuna = breva, higo

Uva pasa = pasita

Yerbabuena = hierbabuena, menta fresca
Yuca = mandioca, tapioca

Zumo = jugo

Indice de recetas

Almendrados, **76**
Alumettes, **31**
Arroz de leche con pasas, **50-51**

Bizcocho borracho, **70**
Bizcocho con frutas y nueces, **64**
Bizcocho de peras al Oporto, **33**
Bizcocho escarchado, **68**
Bizcocho relleno, **49**
Bizcocho relleno de frutas, **60-61**
Bocaditos de nata, **71**
Bombones de fresón, **63**
Brownies, **36**
Buñuelos de plátano, **77**

Cesta de limón con frambuesas, **75**
Conchas dos gustos, **12**
Confitura de ciruelas, **81**
Copa helada Málaga, **30**
Corona de brioche, **13**
Crema de almendras china, **26**
Crème brûlée, **62**
Cuajado de coco, **40-41**

Chabacanos en almíbar, **86**

Delicias de batata, **18-19**
Delicias morunas, **10-11**
Dulces borrachos de Guadalajara, **71**

Eggnog, **25**
Empanadillas de crema, **22-23**
Ensaimadas, **46-47**
Ensalada de melón, **77**
Espuma de uvas, **27**

Flan de huevo, **76**
Frutas "Arlequín", **85**
Frutas secas en almíbar, **86**

Galletas de choco-chips, **68**
Genovesa con crema, **48**
Genovesa de cerezas, **28-29**
Glaseado Real, **30**

Hojaldre con cabello de ángel, **48**
Huevos a la nieve, **65**

Jalea de frambuesa, **86**
Jalea de grosellas y naranjas, **87**
Jalea de manzanas y hierbabuena, **83**
Jalea de naranjas y limones, **89**

Leño de chocolate, **53**
Limonada de piña, **45**

Manzanas al horno, **14**
Manzanas caramelizadas, **27**
Manzanas rellenas de frutos, **59**
Mermelada de chabacano, **83**
Mermelada de frambuesas, **84**
Mermelada de fresas, **81**
Mermelada de higos, **83**
Mermelada de limón y manzana, **88**
Mermelada de naranja, **88**
Mermelada de otoño, **88**
Mermelada de ruibarbo, **84**
Mermelada de toronja, **80**
Milhojas con frambuesas, **38**
Mousse de kiwi, **20**

Natillas, **63**

Pan de calabaza, **52**
Pan de miel, **43**
Panettone italiano, **52**
Pastel de crepas, **20**
Pastel de pascua, **54-55**
Peras Bella Elena, **15**
Postre de dedos de dama, **66-67**
Postre helado, **62**
Pudín de manzana, **76**

Quesada pasiega, **24**

Refresco de plátano, **45**
Rosca al perfume de naranjas, **43**
Rosco de café, **69**
Roscón de Reyes, **33**
Rosquillas, **63**

Sachertorte vienesa, **74**

Tarta de crema de yema, **32**
Tarta de crema y merengue, **57**
Tarta de higos, **37**
Tarta de merengue de coco, **34-35**
Tarta de naranja, **12**
Tarta de naranja y tutti frutti, **78-79**
Tarta de yogur, **70**
Tarta rosa, **13**
Tartaletas de chabacanos, **42**
Tejas de piñón, **56**
Torrijas, **16-17**
Tortas de plátano, **72-73**
Tulipas con frutas del bosque, **58**

Para una información más completa, hemos añadido en cada receta, datos relativos a las posibilidades de congelación del plato una vez preparado; esto viene indicado por el término **SI** a continuación de la palabra **CONGELACION**. En caso contrario, el término usado será **NO**.

Asimismo, en el caso de que la receta pueda prepararse con la ayuda de un horno microondas, para lo que deberá seguir las instrucciones del fabricante del aparato o guiarse por su experiencia, hemos puesto el término **SI**, a continuación de la palabra **MICROONDAS**. Si no es aconsejable la utilización de dicho sistema, el término usado será **NO**.

Con el objeto de indicar los tiempos aproximados de preparación y cocción de cada receta, hemos señalado con **TIEMPO: CORTO** aquellas recetas que requieran menos de 20 minutos en total. La indicación **TIEMPO: MEDIO**, significa una duración del proceso, inferior a 40 minutos y en el caso de **TIEMPO: LARGO**, nos encontraremos con tiempos superiores a los 45 minutos.

Por último señalar, que la indicación en una receta de **BAJA EN CALORIAS** significa que cada ración contiene menos de 250 calorías. La cantidad de raciones de cada receta está indicada en último lugar.

Indice general

Alfajores, **1**, 60-61
Alfeñiques, **2**, 76-77
Almendrados, **3**, 76
Alumettes, **3**, 31
Arroz con leche, **2**, 14
Arroz de leche con pasas, **3**, 50-51

Bavaroise de vainilla, **2**, 48
Bisquets de naranja, **1**, 58
Bisquets supremos (receta base), **1**, 58
Bizcocho a la vainilla, **2**, 79
Bizcocho al café con crema helada, **2**, 44
Bizcocho al limón, **2**, 80
Bizcocho básico, **1**, 24
Bizcocho borracho, **3**, 70
Bizcocho con frutas y nueces, **3**, 64
Bizcocho de fiesta, **1**, 72-73
Bizcocho de peras al Oporto, **3**, 33
Bizcocho escarchado, **3**, 68
Bizcocho koskero, **1**, 66-67
Bizcocho relleno, **3**, 49
Bizcocho relleno de frutas, **3**, 60-61
Bocaditos a la coreana, **2**, 50
Bocaditos de nata, **3**, 71
Bollitos de Devonshire, **1**, 33
Bombones de fresón, **3**, 63
Brazo de gitano al café, **1**, 70
Brownies, **3**, 36
Budín de frutas, **2**, 42
Budín de peras, **2**, 32
Budín navideño, **2**, 30
Budín santiagueño, **2**, 72
Buñuelos de ciruela, **2**, 32
Buñuelos de cuaresma, **1**, 74
Buñuelos de chabacano, **2**, 27
Buñuelos de manzana, **2**, 38
Buñuelos de plátano, **3**, 77
Buñuelos de viento, **1**, 36-37

Café helado con especias, **2**, 12
Canastilla de nueces, **2**, 60
Caracolas, **2**, 66
Carlota al licor, **1**, 80
Casamientos, **2**, 18
Cáscaras de naranja glaseadas, **2**, 54
Cerezas en hojaldre, **1**, 68
Cesta de limón con frambuesas, **3**, 75
Cestitos de chocolate, **1**, 74
Cisnes con crema, **1**, 52
Clericó al whisky, **1**, 82
Cocas de San Juan, **1**, 30-31
Conchas de té, **1**, 40
Conchas dos gustos, **3**, 12
Confitura de ciruelas, **3**, 81
Copa helada Málaga, **3**, 30
Coquitos, **1**, 75
Corazón de almendras, **2**, 31
Corona de brioche, **3**, 13
Crema de almendras china, **3**, 26
Crema de café, **1**, 29
Crema de chocolate, **1**, 29
Crema de naranja, **1**, 35
Crema de yema, **1**, 29
Crema helada al café, **1**, 76
Crema helada con miel y naranjas, **2**, 42
Crema pastelera, **1**, 29
Crema tostada, **2**, 86-87
Crème brûlée, **3**, 62
Crepas a la naranja, **2**, 58-59
Croissants, **1**, 57
Cuajado de coco, **3**, 40-41

Chabacanos en almíbar, **3**, 86
Churros, **2**, 28-29

Delicias de batata, **3**, 18-19
Delicias morunas, **3**, 10-11
Donas de levadura, **1**, 32
Dulce de cocoa, **2**, 57
Dulce de leche, **1**, 35
Dulces borrachos de Guadalajara, **3**, 71
Dulces de cerezas y almendras, **2**, 38

Eggnog, **3**, 25
Empanadillas de crema, **3**, 22-23
Empanadillas de chocolate, **1**, 75
Ensaimadas, **3**, 46-47
Ensalada de melón, **3**, 77
Espuma blanca con fresas, **1**, 82
Espuma de uvas, **3**, 27

Filloas con crema pastelera, **2**, 40-41
Flan con pasas y piñones, **2**, 27
Flan D'Avlana, **2**, 22-23
Flan de coco, **2**, 54
Flan de huevo, **3**, 76
Flan de naranja, **2**, 49
Flanes de limón y zarzamoras, **1**, 63
Frutas "Arlequín", **3**, 85
Frutas de mazapán, **2**, 36
Frutas secas en almíbar, **3**, 86

Galletas de choco-chips, **3**, 68
Galletas de miel con salsa de mango, **2**, 32
Gaznates, **1**, 78-79
Gelatina de anís con uvas, **2**, 57
Genovesa con crema, **3**, 48
Genovesa de cerezas, **3**, 28-29
Glaseado Real, **3**, 30
Granizado de café, **2**, 38
Granizado de frambuesas, **1**, 82

Helado de durazno, **2**, 39
Helado de fresas, **2**, 12
Helado de pistacho, **1**, 83
Helado de turrón, **1**, 34
Higos en almíbar, **1**, 86
Hojaldre, **1**, 27
Hojaldre con cabello de ángel, **3**, 48
Hojaldre con piña, **2**, 20
Hojaldre de limón, **2**, 31
Hojaldrinas con fresas, **2**, 74
Huesos de San Expedito, **2**, 61
Huevos a la nieve, **3**, 65

Los números en negrita corresponden al número de volumen

Jalea de frambuesa, **3**, 86
Jalea de grosellas y naranjas, **3**, 87
Jalea de manzanas y hierbabuena, **3**, 83
Jalea de naranjas y limones, **3**, 89

Leño de chocolate, **3**, 53
Limonada de piña, **3**, 45
Lionesas, **2**, 21
Lunitas almendradas, **2**, 75

Macedonia de kiwi, plátano y fresas, **1**, 77
Magdalenas, **1**, 48-49
Manzanas al horno, **3**, 14
Manzanas caramelizadas, **3**, 27
Manzanas merengadas, **2**, 70-71
Manzanas rellenas de frutos, **3**, 59
Masa para brioche, **1**, 28
Masa quebrada básica, **1**, 26
Melón relleno, **2**, 52-53
Mermelada de chabacano, **3**, 83
Mermelada de frambuesas, **3**, 84
Mermelada de fresas, **3**, 81
Mermelada de higos, **3**, 83
Mermelada de limón y manzana, **3**, 88
Mermelada de naranja, **3**, 88
Mermelada de otoño, **3**, 88
Mermelada de ruibarbo, **3**, 84
Mermelada de toronja, **3**, 80
Milhojas con frambuesas, **3**, 38
Mostachones, **2**, 16-17
Mousse de chocolate blanco, **1**, 69
Mousse de kiwi, **3**, 20
Mousse de limón, **2**, 18
Mousse de manzana, **1**, 63
Mousse de naranja, **2**, 45
Mousse de toronja con salsa de fresas, **1**, 38
Muffins de frambuesas, **2**, 20

Naranja para el desayuno, **2**, 12
Naranjas al Grand Marnier, **2**, 60
Natilla de coco, **2**, 36
Natillas, **3**, 63
Natillas con merengue, **1**, 46-47
Nieve de cítricos, **2**, 42

Pan de calabaza, **3**, 52
Pan de miel, **3**, 43
Panettone italiano, **3**, 52
Pasta choux, **1**, 25
Pastel de avellanas y zanahorias, **1**, 40
Pastel de bautismo, **2**, 66
Pastel de coco y cerezas, **2**, 80
Pastel de crepas, **3**, 20
Pastel de chocolate, **2**, 84
Pastel de pascua, **3**, 54-55
Pastel de queso con frutas, **2**, 50
Pastel pithiviers, **2**, 14
Pastitas de pasas, **1**, 63
Pavlova de maracuyá, **1**, 63
Peras al vino tinto, **1**, 76
Peras Bella Elena, **3**, 15
Peras con miel y especias, **2**, 51
Perrenillos, **2**, 27
Pestiños, **2**, 46-47
Piña con helado de vainilla, **2**, 72
Pionono de Santa Fe, **1**, 80
Plátanos glaseados a la naranja, **2**, 44
Plum-cake de higos, **2**, 21
Plum-cake de nuez, **2**, 24
Postre de dedos de dama, **3**, 66-67
Postre de uvas, **2**, 19
Postre helado, **3**, 62
Pudín de manzana, **3**, 76
Punta de diamante, **1**, 38

Quesada pasiega, **3**, 24

Refresco de lima y ginger ale, **2**, 12
Refresco de piña y chabacanos, **2**, 12
Refresco de plátano, **3**, 45
Rollo con crema de naranja, **2**, 80
Rosa de naranjas, **1**, 86
Rosas fritas, **1**, 51
Rosca al limón con pasas, **1**, 52
Rosca al perfume de naranjas, **3**, 43
Rosco de café, **3**, 69
Roscón de Reyes, **3**, 33
Rosquillas, **3**, 63
Rosquillas hojaldradas, **2**, 10-11
Rosquillas "listas", **2**, 34-35

Sachertorte vienesa, **3**, 74
Sandwiches de chocolate y menta, **1**, 54-55
Soufflé de vainilla, **2**, 56
Soufflé frío de mango, **2**, 63
Soufflé serrano, **2**, 82-83
Soufflés de clementinas, **1**, 50
Strudel de manzanas, **1**, 70

Tarta bretona, **2**, 79
Tarta de café y canela, **2**, 61
Tarta de ciruelas, **1**, 53
Tarta de crema de yema, **3**, 32
Tarta de crema y merengue, **3**, 57
Tarta de chocolate, **1**, 59
Tarta de duraznos, **1**, 64
Tarta de frutas frescas, **1**, 88
Tarta de higos, **3**, 37
Tarta de la abuela, **1**, 71
Tarta de manzanas y zarzamoras, **1**, 42-43
Tarta de merengue de coco, **3**, 34-35
Tarta de miel, **1**, 53
Tarta de naranja, **3**, 12
Tarta de naranja y tutti frutti, **3**, 78-79
Tarta de nueces ,**1**, 41
Tarta de peras almendrada, **2**, 85
Tarta de plátanos, **2**, 24
Tarta de plátanos y chabacanos, **1**, 57
Tarta de queso con chabacanos, **1**, 65
Tarta de requesón, **2**, 88-89
Tarta de Santiago, **1**, 84-85
Tarta de uvas, **2**, 74
Tarta de yogur, **3**, 70
Tarta glaseada al ron, **2**, 84
Tarta Hawai, **1**, 45
Tarta otoñal de cumpleaños, **1**, 68
Tarta rosa, **3**, 13
Tarta tatín de mango, **1**, 44
Tartaletas de chabacanos, **3**, 42
Tejas de piñón, **3**, 56
Terrina de frutas, **2**, 62
Torrijas, **3**, 16-17
Tortas de plátano, **3**, 72-73
Tronco de Navidad, **1**, 50
Trufas de chocolate al ron, **2**, 19
Tulipas con frutas del bosque, **3**, 58
Turrón de guirlache, **2**, 64-65

Waffles de chocochip, **2**, 69
Waffles de chocolate, **2**, 69
Waffles de naranja, **2**, 69
Waffles de yogur, **2**, 69
Waffles (receta base), **2**, 69

Yemitas de almendra, **2**, 26